



# *¡Decoración de pasteles!*

SECCIÓN ESPECIAL:

ANUARIO WILTON 2008

## *¡Pasteles de castillos!*

*¡Presentamos nuestro nuevo  
juego de pasteles de castillo  
romántico!*



¡Agregue un poco  
de brillo  
a su decoración!



**Sparkle  
Gel**



azul 704-T-110  
amarillo 704-T-108  
rojo 704-T-112  
verde 704-T-111



Existe una razón por  
la cual varios pasteles  
de este Anuario se ven más  
deslumbrantes que nunca.

¡Utilizamos nuestro nuevo gel brillante para agregar reflejos  
brillantes a nuestros diseños! Es rápido y sencillo: tan solo  
apriete y deje salir sobre su dulce decorado. El gel brillante  
es excelente para acentuar puntos, estrellas e impresiones  
decorativas, para agregar color a las decoraciones de  
fondant, para crear efectos de agua y más. Tubo con tapa  
reajutable de 3,5 oz. Con certificación Kosher.



¡Pasteles!



¡Panquesitos!



¡Galletas!



## ¡Decorar algo maravilloso!



Estimados amigos:

Con este Anuario 2008 podrán crear un pastel de castillo como se supone que debe hacerse: más grande que la vida misma. Los castillos han sido desde hace tiempo una forma favorita para pasteles de fiesta, pero jamás han visto pasteles como los que incluimos aquí.

En nuestra sección especial *¡Fiestas de castillos!*, mostramos 7 espectaculares escenas con castillos para todo tipo de celebraciones. Comiencen con el diseño de nuestra portada: el pastel ideal para el disfrute de cualquier cumpleaños. Es el palacio de princesa más sublime, con 11 torres en pico brillantes, ramilletes de flores de fondant y ventanas cubiertas de enrejado. Complete la escena con pasteles individuales cubiertos de fondant que representan a la princesa y a su cortejo, y un carruaje de conchas de caramelo para transportarlas. Una forma perfecta de hacer que el día sea mágico.

La clave es nuestro juego de pasteles de castillo romántico, con torrecillas de hermosos detalles y acentos que transforman un pastel de pisos en un centro de mesa imponente. Desde la fortaleza de fondant del Rey Arturo hasta la torre de Juguetelandia cubierta de caramelo, se verán sorprendidos por la cantidad de estilos emocionantes posibles que podrán crear con el juego de pasteles de castillos. Déjense inspirar por las fantásticas ideas de *¡Fiestas de castillos!* del Anuario, e inscriban sus propios diseños en nuestro concurso de decoración de castillos. Para ver todos los detalles, visítenos en [www.wilton.com](http://www.wilton.com).

Los castillos son sólo el comienzo de las emocionantes ideas temáticas que encontrarán en el Anuario 2008. Busquen los tiernos bichitos y las divertidas flores para los cumpleaños de verano. Celebren las fiestas tradicionales en formas nuevas, con escobas de bruja para recibir a los niños en Halloween o una montaña de panquesitos cubiertos de nieve para Navidad. Las estrellas que sus hijos desean que estén en la fiesta también están aquí, incluidos Go, Diego, Go!, los Backyardigans, Campanita y Ariel.

Esta edición 2008 también tiene la más grande colección para bodas que jamás hayamos presentado. Como siempre, el Anuario presenta los colores y las formas más contemporáneas para el pastel de su recepción. Asegúrense de ver el hermoso diseño floral con olanes hecho con nuestro juego de moldes curvados: elegantes formas curvas que harán que su celebración sea diferente a las demás.

Su año de emoción decoradora comienza aquí. Espero que este Anuario 2008 constituya un aporte para que disfruten de las celebraciones por venir.

Vince Naccarato

Vince Naccarato  
Presidente y Director Ejecutivo  
Wilson Industries, Inc.





# Cake Decorating!

ANUARIO WILTON 2008



pág. 7

## ¡Ovación de cumpleaños! . . . . .pág. 4

¡Pastas por los que vale la pena gritar! Aviones y grúas para los varones, cariches y boleros para las niñas, y pasteles de payasos parados a panquetos que todo niño adora. Desde osos del 1º cumpleaños a diseños de bichos y pámpos, encontrará aquí el tema perfecto para el cumpleaños.

Compañes en general . . . . .	pág. 4
Primer cumpleaños . . . . .	pág. 8
Compañes infantiles . . . . .	pág. 12
Compañes temáticos de bichos . . . . .	pág. 18
Compañes temáticos de flores . . . . .	pág. 20

## ¡Conviértalos en estrellas! . . . . .pág. 22

Las pasteles que los niños quieren que sus amigos vean. Los nuevos amigos, los Backyardigans, Diego y Campanita se unen a Pooh, Scooby-Doo, Bob Esponja y Elmo para una fiesta que será el inicio de su camino a la fama.

Go, Diego, Go!™ . . . . .	pág. 22
Dora la Exploradora™ . . . . .	pág. 25
Los Backyardigans™ . . . . .	pág. 24
Hadas de Disney . . . . .	pág. 26
Cars de Disney/Pixar . . . . .	pág. 28
Winnie The Pooh . . . . .	pág. 28
Princesas de Disney . . . . .	pág. 29
Scooby-Doo!™ . . . . .	pág. 30
Superman™ . . . . .	pág. 31
Ositos Cariñositos™ . . . . .	pág. 32
Frutillitas™ . . . . .	pág. 32
Plaza Sésamo® . . . . .	pág. 33
Jeff Gordon . . . . .	pág. 34
NASCAR® . . . . .	pág. 34
Bob Esponja™ . . . . .	pág. 35
Hombre Araña™ . . . . .	pág. 35

## ¡Sus fiestas están que arden! . . . . .pág. 36

¡Algo agradable en cada temporada! Pasteles de escabe de brúe, caramelas y aperitivos para emocionar a los invitados en Halloween. Eche un vistazo a una casa on Noche Buena y encuentre a un Papá Noel muy sorprendido. Encuentre todos los huevos con puntos para Pascua, incluyendo una maceta de paletas de galleta como flores y un pastel de canasta de fondant.

Halloween . . . . .	pág. 36
Otoño . . . . .	pág. 42



pág. 25

©2007 Wilton International Inc. Todos los derechos reservados.

Invierno/Navidad . . . . .	pág. 44
Día de San Valentín . . . . .	pág. 52
Pascua . . . . .	pág. 54
Patriótico . . . . .	pág. 58

## ¡El gran evento! . . . . .pág. 60

Resérvese la fecha. Cajas de jugentes y ositos de peluche saludan a la futura mamá. Honoremos al chico que se confirma con un tradicional pastel de cruz en un hermoso musical de fondant. Haga un graduado feliz con pases unidos por una guirnalda de rosas y coronado por un diploma de fondant.

Celebraciones de nacimiento . . . . .	pág. 60
Celebraciones religiosas . . . . .	pág. 64
La Quinceañera . . . . .	pág. 66
Bar/Bat Mitzvah . . . . .	pág. 67
Graduación . . . . .	pág. 68

## Es tu día para brillar . . . . .pág. 70

Cada detalle es perfecto, cada pastel con un toque de distinción que será recordado. Delicadas flores abulnadas para la parte superior del pastel y tiras laterales con un toque de rubor rosa. Atravidos lazos de fondant y racimos de uvas asomando entre pases con volutas. Sorprendentes pasteles curvados con bordes blancos grabados y dramáticas flores negras.

Bodas . . . . .	pág. 70
Celebraciones de la novia . . . . .	pág. 82
Aniversario . . . . .	pág. 86





pág. 93

## SECCIÓN ESPECIAL

**¡Fiestas de castillos! ... pág. 88**

¡Lo máximo en casas de ensueño que crean un aspecto sobre el cual elaborar la celebración! Entre a un patio de juguetes en la tierra de caramelo, con un castillo de conos de helado, panquequitos estilo "sundae" y niños trepando galletas. Visite un bosque de hadas, con un palacio posado en la copa de un árbol. O haga un día festivo en el Polo Norte, mientras sus invitados son recibidos por Papá Noel y su equipo en sus torres festivas de Juguetelandia.

**Entre al concurso de decoración de castillos de Wilton ... pág. 107**

**Guía de decoración ... pág. 108**

¡Es sencillo encontrar la ayuda que necesitas! La más grande de nuestras guías jamás publicadas incluye técnicas paso a paso, sencillas recetas, guías de construcción y tablas de corte, consejos para hacer galletas y caramelos.

**Tiendas de productos ... pág. 127**

¡Todo lo que usted necesita para hacer realidad las emocionantes ideas de este Anuario! Desde consejos para la decoración hasta los famosos utensilios para hornear de Wilton, incluyendo las velas con personajes y los elegantes adornos para bodas, aquí lo encontrará todo.

**Índice ... pág. 239**

**La Escuela Wilton ... pág. 240**

¡Los expertos líderes en decoración de pasteles del mundo están esperando para enseñarle! Consiga las descripciones y horarios de las clases para los cursos a lo largo del año.



pág. 82

## DIRECTOR CREATIVO

Daniel Masini

## DIRECTOR ARTÍSTICO/DISEÑADOR DE PASTELES

Steve Rocco

## SUPERVISORA DEL CUARTO DE DECORACIÓN

Cheryl Brown

## DECORADORAS DE PASTELES PRINCIPALES

Mary Gavenda

Susan Matulsiak

## DECORADORES DE PASTELES

Jenny Jurcic

Diane Knowlton

Mark Malak

Tracey Wurzing

Debbie Friedman

Judy Wysocki

## JEFE DE REDACCIÓN/ESCRITOR

Jeff Shankman

## ESCRITORA/JEFA DE REDACCIÓN

Jane Miks

## ESCRITORAS

Mary Enechs

Marita Seler

## GERENTE DE PRODUCCIÓN

Challis Yeager

## SUBGERENTE DE PRODUCCIÓN

Mary Stahlak

## DISEÑO GRÁFICO/PRODUCCIÓN

Deborah Casciato

RNB Graphics

Courtney Kieras

## FOTOGRAFÍA

Peter Ross—PDR Productions

Dale DeBolt—DeBolt Photography

Estudios Black Box

## DISEÑADOR DE FOTOGRAFÍA

Carrey Thomson

## ASISTENTE DE SERVICIOS CREATIVOS

Sharon Gaeta

## DESARROLLO DEL PRODUCTO/PUBLICACIONES

Tina Celeste

©2007 Wilton Industries, Inc. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de la presente publicación podrá ser reproducida o transmitida en forma alguna, ni por medio alguno, ya sea electrónico o mecánico, incluyendo fotografías, grabación o cualquier otro sistema de almacenaje y recuperación, sin la autorización escrita de Wilton Industries, 2240 West 75<sup>th</sup> Street, Woodridge, Illinois 60517.

Con fines fotográficos, muchos pasteles en este libro fueron decorados (por decoradores derechos y zurdos) con botón real. Impreso en E.E.U.U.

## EN E.E.U.U.

Wilton Industries, Inc.

2240 West 75<sup>th</sup> Street, Woodridge, IL 60517

[www.wilton.com](http://www.wilton.com)

Pedidos al por menor:

Teléfono: 800-786-5866 • Fax: 888-824-9520

En Internet: [www.wilton.com](http://www.wilton.com)

Centro de enseñanza:

Teléfono: 800-942-8881

En Internet: [www.wilton.com/classes/classlocator.cfm](http://www.wilton.com/classes/classlocator.cfm)

## EN CANADÁ

Wilton Industries Canada Company

98 Carrier Drive, Etobicoke, Ontario M9W5R1 Canada

Pedidos al por menor: Teléfono: 416-679-0798

Centro de enseñanza:

Teléfono: 416-679-0790, ext. 250

Correo electrónico: [classes@wilton.ca](mailto:classes@wilton.ca)

## ¡SE HABLA ESPAÑOL!

Para más información, llame al 800-436-5779

En México: [www.wiltonmexico.com.mx](http://www.wiltonmexico.com.mx)

# ¡Ovación de cumpleaños!

*Es "una regla": todos tienen que ser amables con usted en su cumpleaños. No hay mejor forma de tratar a un amigo que cumple años que con los postres decorados que encontrará aquí. Tenemos algo para cada personalidad: un pastel de grúa de construcción para los varones o un pastel de caniche mimado para las niñas. Una fiesta de flores de verano con pimpollos de fondant, helado, mousse y queso, además de una fiesta de bichos con sándwiches, dulces de cereal y un fantástico pastel de fondant y caramelo. O póngase de pie para ovacionar a nuestro payaso de Wonder Mold que ve aquí, exhibido en nuestro soporte para pasteles; ¡Pies Chistosos! y rodeado de panquesitos de pie en un entusiasta grito de cumpleaños.*



Consulte las instrucciones para los proyectos que se muestran en estas dos páginas en la página 6.



## ¡Qué fanfarrón!



**Moldes:** 10 x 2 pulg., redondos, pág. 153;  
**Wonder Mold clásico**, pág. 155  
**Days:** 1M (210), 5, 18, págs. 142-143  
**Colores:** "vario Kelly, amarillo limón, anaranjado, rosado, violeta, azul real, rojo intenso, rojo Navidad, negro, cobre (color piel), pág. 138  
**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido lista para usar blanco (24 oz.), pág. 130; Gum-Tex™ molde, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133  
**Recetas:** batidos de mantequilla y real, pág. 114  
**También:** libro de patrones 2008 (cabeza, manos, sombrero), pág. 128; soporte para pastel (Pies chatos), pág. 146; envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, bases para pasteles, pág. 232; menaje en polvo, pág. 137; Candy Melts™ en blanco, pág. 168; paletas de 119 pulg., pág. 165; palitos de plástico, pág. 232, insertos ovalados y glóbulos rojos, azules y amarillos (12 pulg. de cada color), maicena, cuchillo, tijera, papel encerado

**Con anticipación:** haga la cabeza y el sombrero de fondant. Tíñalo de cobre (color piel) 3 oz. de fondant y 2 oz. de amarillo; combine el cobre con ½ cucharadita de Gum-Tex y el amarillo con ¼ cucharadita. Extienda ¾ pulg. de grosor; con los patrones y el cuchillo, corte la cabeza y el sombrero. Deje secar 48 horas sobre una superficie espolvoreada con maicena. Cuando estén secos, decore con bolitas real sobre una base envuelta con papel encerado. Con la ayuda de 2 delmas y rallene la boca; agregue la alfiler en forma de cuenta (alce con un dedo sumergido en maicena). Trace los ojos, la nariz y las mejillas en punto con la ayuda 5 (aglutine y alise con el dedo); agregue puntos en las pupilas (aglutine y alise). Trace el cabello con movimientos en forma de C con la ayuda 18. Sujete el sombrero, trace el pericó y los flecos corridos con la ayuda 18; deje secar durante 48 horas. **También:** haga la mano derecha (la mano izquierda que sostiene los globos se hará en el momento de amor el pastel). Extienda fondant blanco a ½ pulg. de grosor; corte la mano con el patrón y un cuchillo. Forma los dedos. Introduzca un palito de paleta en la mano; deje secar durante 48 horas sobre una base espolvoreada con maicena. Sujete dos palitos de paleta a la parte trasera de la cabeza, con caramelo derretido como sople; deje secar.

Hornee y deje enfriar el pastel redondo de 1 capa y el pastel del Wonder Mold clásico (ase una masa de textura firme como la del pastel de una libra). Prepare los pasteles para el armado de pasc

(pág. 112), sobre una base de doble grosor envuelta en papel de aluminio. Recorte el pastel de 10 pulg. para que coincida con el ángulo del pastel del Wonder Mold. Corte palitos de 8 pulg. de largo para los brazos; introdúzcalos a los lados del pastel, dejando que sobresalgan 3 pulg. Embelene y alise el pastel y las brazos con betún de mantequilla. Tíñalo de amarillo 4 oz. de fondant, extendido a ½ pulg. de grosor y colóquelo en tiras de 1 x 3 pulg. Sujete a la parte inferior del pastel, a 1 pulg. de distancia. Trace zigzag con la ayuda 18 alrededor de la cintura, del cuello y de las mangas. Trace botones en remolón con la ayuda 18. Use la abertura arriba de 1 x 3 pulg. para inscribir puntos sobre el traje; trace los puntos con la ayuda 5 (alce con el dedo sumergido en maicena).

Haga la mano izquierda. Como 2 palitos de paleta de 7 pulg. de largo y 1 palito de paleta de 8 pulg. de largo. Doble apenas 2 pulg. de un extremo de los palitos y sujete 2 pulg. adentro del medio que forma el brazo, con caramelo derretido, colocando en el medio el palito más largo; deje secar. Extienda fondant blanco a ½ pulg. de grosor. De vuelta el patrón y corte la mano con un cuchillo. Forma los dedos; cítrelos para formar el pulso. Alce los globos a los palitos de paleta; alce con el dedo sumergido. Introduzca la cabeza en el pastel. Dételes con el soporte en la fiesta. Rinde 26 porciones.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra. Combine rojo intenso con rojo Navidad para lograr el rojo que se muestra.

Ilustración de Courtney de Mares.

## Amigos bien parados



**Moldes:** plancha para galletas, regla para enfriar, pág. 194  
**Days:** 2, 2A, 3, 7, 21, págs. 142-143  
**Colores:** "amarillo limón, amarillo dorado, azul real, violeta, rosado, anaranjado, negro, marón, cobre (color piel), pág. 138  
**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido lista para usar blanco (24 oz.), pág. 130; regla, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133  
**Recetas:** Candy Melts™ en blanco (14 oz. para 50 dulces), juego de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166; molde para paletas Tiempo de fiesta, pág. 168; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 168  
**Recetas:** batidos de mantequilla (consistencia firme), pág. 114  
**También:** libro de patrones 2008 (mano), pág. 128; moldes de silicona para hornear (Pies chatos), pág. 147; maicena, cuchillo

Hornee y deje enfriar el pastel redondo de 1 capa y el pastel del Wonder Mold clásico (ase una masa de textura firme como la del pastel de una libra). Prepare los pasteles para el armado de pasc

**Con anticipación:** tita caramelo blanco derretido de amarillo, azul, rosa y verde con colorantes para caramelo. Molde los sombreros en un molde para caramelo, sin palitos. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos. **También:** haga los manos. Tita fondant de color piel y extendido a ½ pulg. de grosor. Con el patrón y el cuchillo, corte 2 masas para cada dulce; dé vueltas al patrón para la 2ª mano. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Hornee y deje enfriar los panqueques en los moldes de silicona sostenidos por la plancha para galletas. Cubra la parte de arriba con un montículo de batún hecho con la ayuda 2A; alce con la espátula y un dedo sumergido en maicena. Corte palitos de paleta de 3 pulg.; introduzca ½ pulg. del palito en la mano que tiene la ayuda 21; presiónelo a medida que retra el palito, para formar los brazos. Limpie ½ pulg. de bolón en el extremo del palito; sujete las manos. Introduzca el otro extremo del palito en el panqueque. Trace los peinados con líneas hechas con las ayudas 2 y 3, rizos y caballo corrido o pinchos corridos con la ayuda 7. Sujete los sombreros con bolón; adorne el borde con flecos corridos y un pompón, con la ayuda 2. Trace los ojos en punto con la ayuda 3 (alce con el dedo sumergido en maicena). Trace la nariz en punto, con la ayuda 7; aplaste ligeramente. Use la ayuda 2 para trazar la boca, delineando los ojos cerrados y agregar puntos en punto (aglutine ligeramente). Rinden porciones individuales.

\*Delinee amarillo limón con amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra. Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

## ¡Recree la vista en estos!



**Caramelo:** molde para paletas Tiempo de fiesta, pág. 168; Candy Melts™ (14 oz. rinden para 15 dulces); juego de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166; juego de pinchos para decorar, pág. 167  
**También:** triángulos de papel pergamino, pág. 146; bases para pasteles, pág. 232; papel encerado, papel  
 Tita porciones de caramelo de violeta, anaranjado, azul, rosa, rojo y amarillo, utilizando los colorantes para caramelo. Haga los caramelos del regalo y del pericó con el mismo para pasar pág. 125. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos. Para el patrón de la base, dibuje círculos de 1 ½ pulg. en el papel, péguelos con cinta a la base para pastel y cítrelos con papel encerado. Trace los círculos de caramelo con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; retire del papel. Sujete los caramelos moldeados a las bases con caramelo derretido; sujete en forma vertical hasta que el caramelo se seque. Enfriar. Rinden porciones individuales.

## ► ¡Cumpleaños con fuegos artificiales!

**Moldes:** plancha de 11 x 15 pulg., pág. 153  
**Days:** 18, 21, pág. 143  
**Colores:** amarillo limón, pág. 136  
**Recetas:** batidos de mantequilla, pág. 114  
**También:** gel brillante (rojo, verde, rojo, amarillo), pág. 137; juego de contadores de plástico graduados de estrella, pág. 163; bases para pasteles de 10 x 18 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233

Embelene en amarillo y alise los lados de un pastel de 1 capa; embelene la base en blanco de arriba. Trace arcos alrededor del borde superior con la ayuda 18 y resacas alrededor del borde inferior con la ayuda 21. Con los tubos de gel brillante, escriba el mensaje. Use el contador de estrellas más pequeño del juego para imprimir estrellas aleatoriamente; defínelas y rallene con gel. Trace puntos de gel y defínelas las líneas de movimiento. Rinde 30 porciones.



# ◀ ¡Todos son grandes fanáticos!

**Molde:** plancha para galletas, pág. 154

**Dyes:** 2, 21, pág. 142-143

**Colorantes:** celeste, violeta, rosado, amarillo limón, negro, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** Multi Pack de fondant de colores naturales, pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, alfilerillo para extender y cortar, pág. 130; juego de pinzales, pág. 131

**Receta:** botín de mantecilla (consistencia firme), botín real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (manol), pág. 136; moldes de silicona para hornear (Pisa chistoso), pág. 147; marcadores comestibles

FoodWriter™ de colores primarios, de punta fina, pág. 130; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 166; merengue en polvo, pág. 137; cartulina, pegamento, tijera, papel encerado, maicena, cuchillo

**Con anticipación:** haga la cabeza y las manos con fondant (pág. 122).

Hornee y deje enfriar los panquecitos en los moldes de silicona sostenidos por la plancha para galletas. Usa la espátula para formar y hacer el mentado de betún afine. Introduce las cabezas. Embutone los brazos introduciendo un palito de paleta de 3 pulg. por la chuya 21 en la manga de betún; presiona a medida que retrae el paño. Limpie el extremo e introdúzalo en el panquecito. Antes de que seque, retire los palitos de paleta que estaban en las manos, desdoblándolos. Corte triángulos de cartulina de 1 x 1 1/4 pulg. para hacer los banderines; escriba el nombre del invitado con FoodWriter. Sujete el palito de paleta con pegamento. Sujete las manos a los brazos con betún real; deje secar. Deslice el palito del banderín en la mano nuevamente. Retiran pines individuales.

\*Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.



## ▲ Feliz cumpleaños con pancarta

**Molde:** sandwiche, pág. 155

**Dyes:** 10, pág. 142

**Colorantes:** violeta, rosado, pág. 136

**Receta:** botín de mantecilla, pág. 114

**También:** decoraciones de botín de Feliz cumpleaños con globos, pág. 188; girasoles surtidos de papupi floral, pág. 136; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; palitos de madera y de plástico, pág. 232; goma de masticar grande, Ritzón ondulado rojo, cinta de celofán, cuchillo

Embutina y alise los lados del pastel en violeta claro; embutire la parte de arriba en blanco. Con la chuya 18, trace el contorno del borde superior en violeta oscura y haga bolas color violeta claro alrededor del borde inferior. Con un cuchillo, corte un pequeño agujero en la goma de masticar; insértalo un palito de madera. (Mueve el listón alrededor de 8 pulg. de un palito de plástico; sujetalo con cinta. Introdúzalo el palito de plástico en el pastel desde abajo; introduzca el palito de madera en el pastel desde arriba, empujándolo dentro del palito de plástico. Coloque las decoraciones de betún; espárrame con granillo del surtido. Rinde 12 porciones.

\*Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

## ► ¡Ojalá estuviéramos en tus zapatos!

**Molde:** Ocorator Preferred™ de 8 x 3 pulg., redonda, pág. 152

**Receta:** para enfriar, pág. 154

**Dyes:** 4, 21, pág. 142-143

**Colorantes:** violeta, rosado, pág. 136

**Caramel:** Candy Melts™ en blanco, juego de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166

**Receta:** botín de mantecilla, pág. 114

**También:** bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio

Fancy-Foil, pág. 232; sepona para pastel (Pisa chistoso), pág. 146;

velas Chunky con flamas seriales (2 pag.), pág. 165; granillo

surtidos de papupi floral, pág. 136; cortador redondo Comfort Grip™, pág. 164; Cut-Outs™ redondas, pág. 132; palitos de madera, pág. 232; mangas para decorar desechables, pág. 140

Hornee y deje enfriar un pastel de una capa de 2 pulg. de altura y un pastel de 2 capas de 5 pulg. de altura (hornee dos pasteles de 2 1/2 pulg. de altura). Embutone y alise el pastel de 2 capas y prepárelo para amarrar los pines (pág. 112) sobre una base de grosor doble, envuélvalo en papel de aluminio. Corte pasteles individuales del pastel de 1 capa con el cortador Comfort Grip redondo para el piso de abajo, y con los Cut-Outs grande y mediano para los 2 pisos superiores. Cubra los pasteles individuales con caramelo derretido (pág. 126); deje secar. Apile los pasteles individuales, sujetándolos con puntas de caramelo derretido, coloque el piso de abajo sobre una base de su mismo tamaño envuélvalo en papel de aluminio. Trace cuantas alrededor de los bordes inferiores con la chuya 4, en los pasos de arriba y del medio, con botín de mantecilla. Con caramelo derretido, trace una guirnalda en todos los pasteles individuales. Déje a un lado.

Sobre el pastel de 2 capas, trace corchitas alrededor del borde superior y rosas alrededor del borde inferior, con la chuya 21. Trace el monóculo con la chuya 8. Sujete granillo de corchita de dulce del surtido. En la fiesta: coloque el pastel de 2 capas sobre el soporte; coloque los pasteles individuales arriba del pastel, sujetelos con un punto de betún. Trace cuantas con la chuya 4 alrededor del borde inferior del piso de abajo del pastel individual. Trace corchitas en forma de rosas con la chuya 21 e introdúzalas las velas. Rinde 22 porciones.

\*Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.



## ► ¡Comenzando en la cima!

**Moldes:** Número 1, pág. 130; Decorator Preferred® redondos, de 10 x 3, 14 x 9 pulg., tubo de sección, pág. 152

**Dulces:** 2, 5, pág. 142

**Colores:**® rojo, amarillo limón, verde hoja, celeste, violeta, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, alfileres para extendir y cortar, pág. 133; juego de cortadores/artículos para grabados de botones de fondant, juego de pinceles, pág. 131; Cut-Outs™ redondos, pág. 132

**Caramelo:** Candy Melts® en Manteo (2 pail., pág. 186; molde para caramelo de alfabeto, pág. 186; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 169

**Recetas:** batán de mantequilla, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** adorno de cara de bebé, pág. 237; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; palitos de plástico, pág. 232; base para pastel plateada recorta de 16 pulg., bases para pasteles, pág. 233; maicena, papel encerado, cachillo

Con anticipación: haga el "Feliz Cumpleaños" de fondant.

Mezcle ¼ cucharadita de Gum-Tex en 8 oz. de fondant; tñia de azul. Extienda a ¼ pulg. de grosor. Corte las letras con los cortadores de alfabeto del juego de 101 cortadores. Deje secar al menos 1 hora. Dé vuelta y apoye sobre una base plana envuelta en papel encerado.

Extienda el fondant azul restante a ¼ pulg. de grosor. Corte 13 círculos con el Cut-Out más pequeño; sujete un círculo a la parte trasera de cada letra con un pincel húmedo. Corte palitos de paleta de 3 pulg. de largo. Sumerja un extremo en agua e introdúzcalo en el círculo, formando un ángulo recto con la letra. Amase alrededor un círculo de fondant a modo de sostén. Deje secar. **También:** haga un círculo de caramelo (pág. 126). Use el molde de Número 1, llenándolo con caramelo derretido justo hasta al área hacia del número. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme; desmóldelo; deje que retome la temperatura ambiente. Extienda el fondant azul restante a ¼ pulg. de grosor. Corte círculos con el Cut-Out más pequeño; sujete alrededor del borde de la placa con caramelo derretido. Tñia 6 oz. de

fondant de violeta. Colóquelo presionando en el molde para caramelo de alfabeto espolvoreado con maicena, para hacer las letras del nombre. Desmóldelo; use el cachillo para recortar y alisar los bordes. Deje a un lado el fondant restante. Sujete las letras del nombre a la placa de caramelo con caramelo derretido. Guarde lejos de la luz solar directa para evitar que se decolore. Y haga el sombrero del bebé. Tñia de amarillo 6 oz. de fondant; extienda una pequeña cantidad a 7 pulg. de grosor; guárdelo el resto. Corte un triángulo de 1½ x 2 pulg. de altura con un cachillo. Recorte una curva en la base para que calce en la cabeza del bebé; guarde el fondant restante. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Hermes y deje enfriar un pastel de 1 capa de 14 pulg. y un pastel de 2 capas de 10 pulg. Embetane, alise y prapéndalo para el armado de cinco folios; 1123 sobre la base para pastel. Tñia porciones de fondant de 6 oz. de verde y de rosado; use el resto del violeta. Extienda las colores a ¼ pulg. de grosor. Use el Cut-Out mediano para cortar 8 círculos de cada color. Sujételos a los lados del pastel de 10 pulg., utilice botón adicional si fuera necesario, con el juego de cortadores/artículos para grabados, haga 9 ó 10 tiras en amarillo, verde y violeta para el contorno del pastel de 14 pulg. Corte amarillos con 2 ruedas de cortar ovaladas y un espaciador de ¼ pulg. Corte verdes con 2 ruedas de cortar en diagonal y un espaciador de ¼ pulg. Como violetas con 2 ruedas de cortar rectas con 2 ruedas para grabar de cuertres. Sujételos a los lados del pastel, separados por aproximadamente 1 pulg., adhese botón adicional si fuera necesario. Trace un borde de bolas con la diya 3 alrededor del borde inferior de ambas pastas. Sujete el sombrero al adorno de bebé con adhesivo para fondant. Con batón y la diya 2, trace el borde y el pompón con puntas comidas. Con caramelo derretido, sujete 2 palitos de plástico a la parte trasera de la placa de caramelo, dejando sobresalir 6 pulg. en la parte inferior; deje secar. Introduzca las letras en los lados del pastel de 10 pulg., con una separación de aproximadamente 1 pulg. del lado del pastel. **En la fiesta:** introduzca la placa de caramelo y colóquelo al adorno de bebé. Rinde 48 porciones.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra. Cómene verde hoja con amarillo limón para lograr el verde que se muestra.

† Revestimiento de confitería de marca.



## ► ¡Este bebé sabe seguir el camino!

**Moldes:** cunita de bebé, pág. 156; plancha para galletas, rejilla para entricar, pág. 154.  
**Dayes:** 2, 3, 4, 5, 7, 10, 16, 18, 128, págs. 142-143.  
**Colores:** rosado, marrón, negro, pág. 136.  
**Recetas:** botón de mantecquilla y real, galletas extendidas, pág. 114.

**También:** libro de papeles 2008 (cabeza, coronal, pág. 126; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; merengue en polvo, pág. 137; decoraciones de jarrales de coronas gigantes, pág. 138; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 233; papel encerado, cuchillo para pasta, palillo, navaja).

**Con anticipación:** haga los flores. Con botón real, trace 56 flores de goma rosado oscuro con la day 3. Use con centros blancos hechos con la day 5. Deje secar. **También:** hornee y decore las galletas. Prepare y extienda la masa, trace el patrón del caballo con un palillo y corte con el cuchillo. Con los cortadores del juego, corte 1 círculo mediano para la cabeza del bebé y 3 coronas pequeñas. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Con botón real, embote y alise las galletas de corazón y sujete los jarrales de corazón gigantis en el centro; deje secar. Cubra el patrón de la corona con papel encerado; coloque la galleta circular justo debajo del patrón. Con botón real rosado oscuro, trace el corazón del centro con la day 5 y las coronas laterales con la day 4; vuelva a trazar, formando las coronas para que tengan el mismo grosor que la galleta de la cabeza. Trace un corazón rosado claro con la day 3 en el centro del corazón más grande (alíse con el dedo sumergido en mantequilla). Sujete al jarrales de corazón; deje secar. Trace con puntos y defina los rasgos faciales y el cabello con la day 2. Decore el caballo con botón real. Delinee la galleta con la day 3. Embote y alise la montaña con la repulsa (alíse con el dedo sumergido en mantequilla). Con la day 4, realice la montaña y agregue los árboles, los cascos y la brida en negro. Trace los ojos y la nariz en punto con la day 3; defina la boca y trace la parte interior de la oreja. Cubra el cuerpo con estrellas hechas con la day 16; agregue la crin y la cola con estrellas cortadas con la day 18. Sujete la galleta de corazón y el jarrales de coronas con botón.

**Armado:** y alise las ruedas, la manta del establo y las áreas interiores del pastel con botón de mantecquilla. Delinee el coche con la day 3 y cubra con estrellas con la day 16. Trace las ruedas de las ruedas con la day 3; sujete los faros de goma en el centro y en la crin. Trace guirnaldas con la day 3, de 1/8 pulg. de profundidad y 1/4 pulg. de separación; sujete flores en las pastas. Trace puntos con la day 3 en la capota; sujete las galletas de coronas con botón. Hornee el pastel rinde 12 porciones; las velas rinden porciones individuales.



## ▼ Chófer con pantalón de entrenamiento

**Moldes:** parulla 3-D, pág. 160; plancha para galletas, rejilla para entricar, pág. 154.  
**Dayes:** 2, 3, 4, 5, 7, 10, 16, 18, pág. 142.  
**Colores:** celeste, amarillo limón, cobre (color piel), negro, anaranjado, pág. 136.

**Consejo:** Candy Melts® en colores claros; juego de colorantes de jardín para caramelo, pág. 166; palitos de paleta de 8 pulg., pág. 168.  
**Recetas:** botón de mantecquilla, galletas extendidas, pág. 114.  
**También:** libro de papeles 2008 (parabrisas, pág. 138; cubiertos recortados, pág. 230; recipientes de recortes de cabos de bebé (2 pulg.), pág. 234; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; Cut-Out® Medidores, pág. 132; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 233; bloque de sopanón de 9 x 4 x 1 pulg., cazo de bañado de azúcar; goma de oro, negro, cuchillo, navaja, papel encerado, cinta de doble pegamento.

**Con anticipación:** haga la cabeza de galleta. Prepare la masa; extienda y corte la galleta con el cortador de hojaldre más grande del juego. Hornee y enfriar. Embote y alise en color cobre. Con la day 2, trace la nariz en punto, delinee las orejas y los ojos. Delinee y trace la boca con la day 2 (alíse dando golpecitos suaves con el dedo sumergido en mantequilla). **También:** haga 4 rebanadas de caramelo. Derrita el caramelo sobre un vidrio de resaca. Coloque el Cut Out redondo más grande sobre una base ancha en papel encerado. Refina a 1/8 pulg. de profundidad; guarde en el refrigerador hasta que esté firme y desmolda. Y prepare las piezas envueltas en papel de aluminio. Use el patrón para cortar el parabrisas de la base para pastel; envuélvelo. Con caramelo derretido, sujete los palitos de paleta a la parte trasera de cada oreja; dejando 2 pulg. sobresaliendo para introducir en el pastel. Corte la base para pastel de la forma del pastel; envuélvelo. Envuélvelo el bloque de espuma.

Hornee y deje enfriar el pastel, utilizando una mesa de hornear firme como la de las pastas de una tarta. Coloque sobre la base envuelta; coloque sobre el bloque de espuma.

**Corte el tope del auto.** Con caramelo derretido, sujete los neumáticos a los lados del pastel. Con botón de mantecquilla, embote y alise el área del parabrisa. Con la day 4, delinee los detalles del auto; cubra con estrellas hechas con la day 16, volviendo a trazar las ruedas para dar dimensión. Agregue los faros y los tapacubos con la day 12 (alíse dando golpecitos suaves con el dedo sumergido en mantequilla). Trace y delinee el parabrisa y los árboles con la day 38 (alíse con pipeteador). Corte el palito de paleta de 7 pulg. Con caramelo derretido, sujete el palito a la parte trasera de la cabeza de galleta; dejando 2 pulg. sobresaliendo por encima de la cabeza; introduzca en la parte superior del pastel. Coloque la goma de oro a modo de volante. Con botón de mantecquilla, trace brazos desdoblados con la day 12, dedos curvados con la day 5 y la camita desdoblada con la day 3. Introduzca al parabrisas; cubra con estrellas hechas con la day 16. Corte el codo de azúcar a 8 pulg. para el sombrero; embote y alise. Deslice el sombrero sobre el palito que sobresale de la cabeza y sujete con caramelo derretido. Use la day 3 y botón de mantecquilla para trazar y delinear el interior, el parabrisa y el borde del sombrero curvado. Coloque los cabos de bebé y el caballo moedor detrás de la cabeza. El pastel rinde 12 porciones; la galleta rinde una porción individual.





## ► ¡El novato del año!

**Molde:** banderín, pág. 150; esto de peluche, pág. 156; plancha para galletas, rejillo para enfriar, pág. 154

**Dyes:** 2, 4, 16, 16, pág. 142-143

**Colorantes:** \* marrón, rojo intenso, azul real, amarillo limón, anaranjado derrota, amarillado, negro, pág. 126

**Recetas:** botón de mantecilla y real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** juego de 101 cartones de galletas, pág. 162; palitos para dulce de pulido de 8 pulg., pág. 160; grandes surtidos de paquetillo floral, pág. 136; bases para panzones, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; merengue en polvo, pág. 137; maicena

**Con anticipación:** haga galletas de pelotas de deportes. Prepare y extienda la masa, corte 1 pelota de fútbol americana y 2 pelotas medianas redondas con los contadores del juego. Hornee y deje enfriar. Delinee las galletas con la daya 3 y betún real; trace con la daya 3 y betún real diluido. Deje secar. Trace líneas de costura sobre la pelota de béisbol con la daya 3. Delinee y trace paneles negros y líneas sobre la pelota de fútbol; cubra los paneles negros con estrellas hechas con la daya 14. Trace los costuras y haga franjas en zigzag con la daya 14 sobre la pelota de fútbol americana. Deje secar.

Homee y deje enfriar los pasteles de oso y banderín. Embetune y alise el banderín. Delinee con la daya 3; agregue al anillado con la daya 8. Agregue granillo de confetti de dulce. Sobre el oso, embetune y alise los patas, el interior de las orejas y el hocico. Trace los ojos, las pupilas y la nariz en punto con la daya 3 [aliso dando golpecitos suaves con un dedo sumergido en maicena]. Trace la boca delineada con la daya 3. Cubra el oso y la camiseta con estrellas hechas con la daya 16. Trace el cuello y las terminaciones de la camiseta en zigzag con la daya 16; agregue el número con la daya 3. Coloque el palito para galleta entre el pastel de banderín y el de oso. Coloque las galletas. Los pasteles rinden 24 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

\*Combine amarillo limón y amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra.

## ◀ Osita con tutú

**Molde:** esto de peluche, pág. 156

**Dyes:** 3, 4, 16, 120, 131, 225, 241, pág. 142-143

**Colorantes:** rosado, marrón, verde Kelly, rojo intenso, negro, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (4 oz.), pág. 131, Gum-Tex™, relleno, alfonbrilla para extender y cortar, pág. 133

**Recetas:** botón de mantecilla, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (corona), pág. 126; merengue en polvo, pág. 137; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 166; papel encerado, maicena, cuchillo

**Con anticipación:** haga la corona de fondant. Mezcle 1/2 cucharadita de Gum-Tex con 4 oz. de fondant. Extienda a 1/8 pulg. de grosor. Conviértalo patrón, corte la corona; deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. **También:** haga 6 flores de goma con la daya 131 y 18 con la daya 225, con betún real. Haga de más por si alguno se rompe y déjelas secar. Agregue puntos en el centro con la daya 3. V. corte el pelo de paleta a la mitad. Sujete las piezas de 3 pulg. a la parte trasera de la corona seca con betún real; deje 2 pulg. sobresaliendo para introducir en el pastel.

Con la daya 3, delinee y trace los ojos, las pupilas, la nariz, la parte interior de las orejas y las patas (alise con un dedo sumergido en maicena). Delinee la boca. Cubra el pastel con estrellas hechas con la daya 16. Para el tutú, trace líneas dobles con la daya 120; agregue un cinturón delineado con la daya 8. Introduzca la corona en el pastel. Sujete las Flores a la corona y al tutú; trace hojas con la daya 245. Trace el número con la daya 3. Rinde 12 porciones.





## ► ¡Es la primera!

**Molde:** cazo de peluche, pág. 156; plancha para galletas, rejilla para empujar, pág. 156

**Deyes:** 3, 5, 16, 233, pág. 143-143

**Colores:** amarillo limón, azul real, verde hoja, violeta, rosado, negro, pág. 136

**Recetas:** betún de marzoquillo y real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (sombrero), pág. 128; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; granillos surtidos de paperi floral, pág. 126; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 169; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; triángulos de papel pergamino, pág. 140; merengue en polvo, pág. 137; betún ondulado, papel encerado, maicena, cachillo, palillos

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Corte el sombrero con el patrón; con el cortador redondo más grande del juego corte 3 globos. Hórnee y deje enfriar las galletas. Cubra con betún real diluido (pág. 126); deje secar. Deje secar. Deje socar el sombrero sobre papel encerado. Con betún real y la daya 5 trace el número, y con la daya 16, un pompón de estrellas corrientes. Deje socar. Cuando esté seco, sujete el palito de paleta a la parte trasera del sombrero, dejando 3 pulg. sobresaliendo para introducirlo en el pastel.

Hórnee y deje enfriar el pastel; colóquelo sobre una base para pastel envuelta con papel de aluminio. Marque el óvalo sobre la barra. Use la daya 3 y betún de marzoquillo para trazar la parte interior de las orejas, las patas y la barra (ajuste con un dedo sumergido en maicena). Escriba el nombre con la daya 2. Agregue granillo de confetti de dulce. Use la espátula para formar el montículo de betún que será el hocico; alise. Haga los ojos y la boca con la daya 2, vuelva a trazar para dar volumen (ajuste con el dedo). Trace los ejes con la daya 3. Cubra el cuerpo con piel corrida, con la daya 233. Introduzca el sombrero. En betún real y con la daya 16, trace el ala del sombrero con estrellas corrientes y sujete los listones a la parte trasera de los globos. Sujete los listones a la parte con pompas de betún. Rinde 12 porciones.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

## ► ¡Palocitos!

**Molde:** molde de dulce de galleta redondo, pág. 165; antiadherente para panecillos individuales, de 12 cavidades, pág. 151

**Caramelos:** Candy Melt® en blanco y cacao claro; jugo de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166

**También:** triángulos de papel pergamino, pág. 140; palitos para dulce de galleta de 6 pulg., pág. 169; lechón de 14 pulg., de ancho (de 12 a 14 pulg. para cada dulce), papel encerado

Molde las cabezas de oso de caramelo en palcos en el molde para dulces de galleta. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos. Lleve las cavidades del molde para panecillos individuales a ¼ pulg. de profundidad para recibir 2 orquíneas para cada dulce. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos. Sujete las orquíneas a la parte trasera de la cabeza con caramelo. Tíñe porciones de caramelo blanco de amarillo y de negro. Con caramelo derretido en mangas de papel pergamino cortadas, trace los hocicos, los ojos y la parte interior de las orejas; deje secar. Trace las pupilas y la nariz en puntos, y delineen la boca; deje secar. Ase el listón alrededor del palito. Rinde porciones individuales.

\*Trasvase el caramelo de colorante de naranja.



## ► Princesa gatita

**Moldes:** galletas con formas de animales, pág. 157; juego de pelotas de deportes, pág. 159; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Doyes:** 2, 4, 7, 12, 16, págs. 142-143

**Colores:**\* rosado, negro, violeta, pág. 136

**Recetas:** bolón de mantequilla, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (corona, cola, patas), pág. 128; Candy Melts® en blanco, pág. 166; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; palitos de paleta de 4 púg., pág. 168; cuchilla, maicena, pelillos

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Use los patrones para cortar la corona, la cola y la pata de más abajo. Hórnee y deje enfriar las galletas. Embetune y alise la corona y sujete un palito de paleta a la parte trasera con caramelo derretido. Deje secar.

Hórnee y deje enfriar el pastel de molde para galletas con formas de animales y ½ pastel de pelota de deportes. Recorte las orejas del pastel de animal para formar los orejas en punta del gato; recorte ½ púg. de la parte de abajo (cuello). Recorte alrededor de ¾ púg. de la parte de arriba (cuello) y 1 ½ púg. de la parte de abajo del pastel de pelota. Coloque los pasteles uno junto al otro sobre una base para pastel envuelta en papel de aluminio; uno con betún. Coloque las galletas de la pata y de la cola sobre la base, sujetándolas con betún. Con la duya 7, delineo y trace la parte interior de las orejas más los ojos, la nariz y la boca (líase con un dedo sumergido en maicena). Use los patrones para marcar las patas: formadas con la duya 12 y redondeo con la espátula. Trace las uñas de la pata con la duya 4. Cubra el pastel con estrellas hechas con la duya 16. Trace y delineo los bigotes con la duya 4 y delineo las pestañas con la duya 3. Introduzca la corona en el pastel. Trace el nariz con la duya 3. Trace hechas con la duya 4 en los puntos de la corona. Trace flecos corridos con la duya 3 en la base de la corona. Rinde 16 porciones.

\*Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.



## ◀ ¡Vea celebrar a Manchas!

**Moldes:** galletas con formas de animales, pág. 157; juego de pelotas de deportes, pág. 159; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Doyes:** 2, 4, 7, 12, 16, págs. 142-143

**Colores:**\* marrón, rojo intenso, negro, rosado, azul real, pág. 136

**Recetas:** bolón de mantequilla, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (sombrero, cola, patas), pág. 128; base para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; palitos de paleta de 4 púg., pág. 168; Candy Melts® en blanco, pág. 166; pelillos, cuchillo para pelar, maicena

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Use los patrones y el cuchillo para cortar el sombrero, la pata de más abajo y la cola; hórnee y deje enfriar las galletas. Embetune y alise el sombrero y sujete un palito de paleta a la parte trasera con caramelo derretido. Deje secar.

Hórnee y deje enfriar el pastel de molde para galletas con formas de animales y ½ pastel de pelota de deportes. Recorte la parte de abajo de las orejas del pastel para galletas con formas de animales. Recorta 1 ½ púg. del borde superior de la pelota de deportes (cuello) y 1 ½ púg. de la parte de abajo. Coloque los pasteles uno junto al otro sobre una base para pastel envuelta en papel de aluminio; uno con betún. Coloque la pata y la cola sobre la base, sujetándolas con betún. Con un pelillo, trace los patrones de la pata delantera y de la trasera sobre el pastel y forme el área con la duya 12. Trace el blanco de los ojos con la duya 7 (líase con un dedo sumergido en maicena). Trace las pupilas y la nariz en punto con la duya 7, alise, trace la boca y la lengua en forma de cometa con la duya 4, alise. Trace las manchas con estrellas hechas con la duya 16 y delineo las uñas de la pata con la duya 4. Cubra el resto del pastel con estrellas hechas con la duya 16, forme el área del hocico. Trace los bigotes en punto sobre el hocico con la duya 3. Introduzca el sombrero en el pastel; trace el morro, el hocico y el pómulo con flecos corridos con la duya 3. Rinde 16 porciones.

\*Combina marrón y rojo intenso para lograr el marrón que se muestra.

†Revestimiento de candelita de marca.

## ► Un bocadillo que hace "cuá cuá"

**Huiles:** patito de goma 3-D, pág. 157, jeringa ovalada (se usa el de 12" x 9" x 1/2 pulg.), pág. 153

**Decoración:** 16, 20, pág. 142-143

**Colores:** negro, amarillo dorado, amarillo limón, anaranjado, violeta, rosado, azul real, pág. 136

**Receta:** betún de mantecilla, pág. 114

**También:** patito de palma de 11 1/4 pulg., pág. 188; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Farsi-Foli, pág. 233, granitos surtidos de poppyr floral, pág. 136; palitos, pág. 232; globos, latón ovalado, coronitas de fiesta, cone de helado de oblas, macerona, tijera

Hornea y deja enfriar un pastel ovalado de 1 capa y el pastel de una lata, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una lata. Embutene y alise el pastel ovalado sobre una base para pastel envuelta en papel de aluminio, y prepáralo para el armado de patito (pág. 112). Escribe el mensaje con la duya 3; agregue el granito de colores de dulce del surtido. Trace coronitas alrededor del borde inferior con la duya 25.

Sobre el pato, embutene y alise el pico. Trace los ojos en punto con la duya 7 (aliso dando golpecitos suaves con el dedo sumergido en macerona). Añade puntos en las pupilas con la duya 5. Cubra el pastel con estrellas hechas con la duya 18. Para las alas, vuelva a trazar estrellas corridas con la duya 18. Para el ala que sostiene los globos, trace estrellas corridas hacia la parte de adelante del pato. Para el sombrero de fiesta, recorte el cono de 4 pulg. de altura; embutene y alise. Sujete el cono a la cabeza con betún de mantecilla; agregue el borde y el pompón con flecos corridos con la duya 5. Trace el número con la duya 5.

Coloque el pato sobre el pastel ovalado. Corte un palito de paleta de 4 pulg.; introdúzcalo en el pico para sostener la coronita de fiesta, dejando que sobresalgan 2 pulg. Recorte la coronita alrededor de 2 pulg. e introdúzcalo al extremo sobre el palito de paleta. Añe el latón ovalado a los globos y luego a los palitos de paleta; recorte los palitos según sea necesario e introdúzcalos en el pastel. Rinde 27 personas.

\*Combina amarillo limón con amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra. Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.



## ◀ ¡Justo a tiempo!

**Huiles:** mariposa, pág. 153; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Duya:** 3, 16, pág. 142-143

**Colores:** verde Kelly, verde hoja, amarillo limón, violeta, rosado, negro, pág. 136

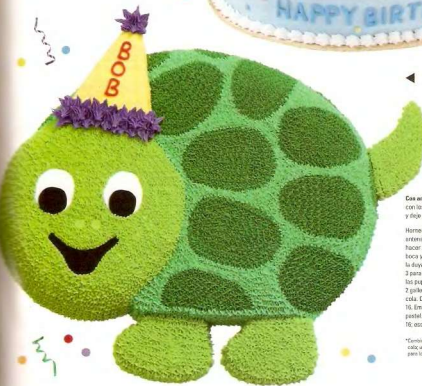
**Recetas:** betún de mantecilla, galletas azucaradas, pág. 114

**También:** libro de patrones 2004 (ojos, sombrero, patas, cola, manchas, boca), pág. 128; bases para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Farsi-Foli, pág. 233; palitos, macerona, cuchillo

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa; con los patrones, corte el sombrero, la cola y las 4 patas. Hornee y deje enfriar.

Hornea y deja enfriar el pastel de mariposa. Recorte el ojo, los arcos y aproximadamente 7/8 pulg. de la parte inferior para hacer un borde recto. Use patrones para marcar los ojos, la boca y las manchas con un palillo. Delinea y trace las alas con la duya 3 (aliso con el dedo sumergido en macerona). Use la duya 3 para trazar las fosas nasales en punto, y para delinear y trazar los pupilas y la boca (aliso con el dedo). Haga un sandwich con 2 galletas para cada pata, usando betún. Coloque las patas y la cola. Cubra el pastel y las galletas con estrellas hechas con la duya 16. Embutene y alise la galleta del sombrero y colóquela sobre el pastel. Trace el borde y el pompón con flecos corridos con la duya 16; escriba el nombre con la duya 3. Rinde 12 personas.

\*Combina verde hoja con amarillo limón para el verde de la cara, las patas y la cola; use 2 toques de verde Kelly para el capuchón. Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.



# ► ¡Transporta el día!

**Molde:** bolso, pág. 158

**Decoración:** 2A, 5, pág. 142

**Colorantes:** rosado, verde hoja, amarillo limón, violeta, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 132; cortador/artículo para grabados, juego de pinceles, pág. 131; Cut-Outs™ de alfabetos/números, pág. 132

**Receta:** betún de montañita, pág. 114

**También:** base para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; regla

Embutone y alise los lados y las áreas traseras del pastel con betún de montañita blanco. Embutone y alise el cuerpo del bolso en violeta. Tira 9 oz. de fondant de rosado y 2 oz. de verde. Extiende fondant a 1/4 pulg. de grosor; corte tiras de 1/4 pulg. de ancho. Mantenga cubierto. Marque una línea por el centro de las tiras rosadas con la rueda de orillo embudado del cortador/artículo para grabados. Con la rueda de orillo recta, marque 2 líneas en las tiras verdes. Coloque los peros de tiras verdes y rosadas en la parte superior del pastel, a 1/4 pulg. de distancia entre los peros. Con betún de montañita, trace puntos con la daga 5 en las áreas violetas. Extiende fondant rosado a 1/4 pulg. de grosor. Usando el molde como patrón, corte la solapa de la cartera. Coloque sobre el pastel y alise. Para el anillo, envuelva una bola verde de 1 pulg. de diámetro, aplástela y sujétela con un pincel húmedo. Extiende el fondant verde restante a 1/4 pulg. de grosor. Corte las letras con los Cut-Outs; colóquelas en la parte superior del pastel. Trace bolitas con la daga 2A para el asa. Trace ceñillas alrededor del borde inferior con la daga 5. Rinde 12 porciones.

\*Combine verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.



## ◀ Diversión a todo florecer

**Molde:** Margarita bailarina, pág. 158

**Decoración:** 6, 12, 127, pág. 142-143

**Colorantes:** rosado, amarillo limón, verde hoja, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco, pág. 132; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 123

**Receta:** betún de montañita, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (hoja), pág. 128; marcadores comestibles

FoodWriter™ de colores primarios, de punta fina, pág. 136; base

para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232;

Cake Sparkles amarillos, pág. 136; cuchillo

**Con anticipación:** haga el tallo y la hoja. Tira de verde una bola de 3 pulg. de fondant. Extiende a 1/4 pulg. de grosor; con el patrón y el cuchillo, corte la hoja. Con el resto del fondant verde, forme una cuerda de 1/4 pulg. de ancho; colóquela contra el molde del pastel. Deje secar de un día para el otro.

Embutone y alise los lados del pastel; embutone ligeramente la parte superior del pastel. Cubra las áreas de los pétalos con glazes hechos con la daga 127. Delinee y trace el centro con la daga 12; alise con la espátula. Esprueñe el centro con Cake Sparkles. Trace ceñillas alrededor del borde inferior con la daga 6. Escriba el nombre sobre la hoja con el marcador FoodWriter. Coloque el tallo y la hoja. Rinde 12 porciones.

ALLISON



## ► Dulces para los labios

Molde: mini hogaza, pág. 154

Caramelo: juego de moldes "Girl Power", pág. 188; Candy Melts™ en blanco y amarillo; juego de colorantes de jardín para caramelo, pág. 106; juego de pinceles para decorar, pág. 167

También: triángulos de papel pergamino, pág. 149

Con anticipación: moldea los caramelos. Moldea los lápices labiales en el molde "Girl Power", usando el método para pintar (pág. 125). Moldea las placas de los nombres (pág. 125) en el molde de mini hogaza. Rellena las cavidades aproximadamente a ¼ pulg. de profundidad. Guarda en el refrigerador hasta que estén firmes; descongela.

Con caramelo dorado en margen de papel pergamino cortadas, unge el borde ondulado y los adornos en punta; escribe el nombre. Quita el lápiz labial con caramelo dorado. Rinden porciones individuales.

Investimiento de confitería de marca.



## ◀ Cachorra acicalada

Molde: mini pelota, juego de pelotas de deportes, pág. 159

Dye: 18, 22, pág. 143

Colorante: rosado, pág. 136

Fondant: pieza de goma: fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 138; Gum-Tex™, rodillo, alfilerillo para extender y cortar, pág. 133

Receta: bolita de mantecquilla, pág. 114

También: libro de patrones 2000 (cabeza de cariche, moño, oreja), pág. 128; palitos de madera, pág. 232; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; malvaicos grandes, cuchillo, macetas

Con anticipación: haga la oreja. Agregue 1 cucharadita de Gum-Tex a 2 oz. de fondant. Extienda a ¼ pulg. de grosor. Use el patrón para cortar la oreja. Deje secar durante varios días sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Hornee y deje enfriar 3 pastel de mini pelota y ½ pastel de pelota de deportes; coloque sobre una base envuelta en papel de aluminio, separadas aproximadamente 2 pulg. para la cabeza y el cuerpo. Tíñe el fondant: 8 oz. de rosado claro, 8 oz. de rosado oscuro. Extienda a ¼ pulg. de grosor. Use el patrón para cortar la cara en rosado claro; coloque sobre la base. Use los patrones para cortar el mollo y la nariz en rosado oscuro; corte también una tira de 1 x 1½ pulg. para el collar y colóquela sobre la base, entre los pastiles. Corte pullos para hacer dos piernas de 3½ pulg. y la cola de 2 pulg. Vuelva a extender el fondant rosado claro a ¼ pulg. de grosor. Envuelva los palitos con fondant; alise las uniones. Corte una ranura en los malvaicos e introduzca los palitos; coloque sobre la base. Amase troncos rosados claros de ½ x 1¼ pulg. para las patas y colóquelas sobre la base. Envuelva pequeños troncos de fondant en punta para las pasteritas y las uñas de las patas; sujete con un pincel húmedo. Sujete la nariz. Con botón de mantecquilla, trace rosas con la dya 18 sobre los malvaicos de las piernas y de la cola, y rosas con la dya 32 sobre los pastiles de la cabeza y del cuerpo. Coloque la oreja; sosténgala levantada con 2 malvaicos apilados. Cubra la oreja con rosas hechas con la dya 32. Coloque el mollo. Con el extremo ancho de la dya para decorar, corte un círculo para el nudo; sujételo con un pincel húmedo. Rinde 7 porciones.

# ► Vuela, chico

**Molde:** poutula 3-D, pág. 160; mini pelota, pág. 189; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Decorar:** 3, 5, 8, 10, 18, págs. 142-143

**Colores:** amarillo brillante, verde hoja, violeta, rosado, cobre (color piel), marrón, negro, amarrado, azul real, rojo intenso, s/azul.

**Recetas:** bistec de manzanilla, galletas extendidas, pág. 114  
**También:** libro de patrones 2008 (alas, parabrasis, alita de la cola y rubio), pág. 120; contenedor de flores Comfort Grip™, pág. 164; fondant extendido listo para usar blanco, pág. 130; juego de pinceles, pág. 131; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 232; clavos para flores Nº 7, pág. 148; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 166; palitos de madera, pág. 232; Candy Melts® en barra, pág. 188; popote (Hanzel), cuchillo, cartulina blanca, marcadores de colores.

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda el masa. Con el cuchillo, corte las 2 alas principales, 1 alita y alas de la cola, 1 parabrasis y un círculo de 3 pulg. para la parte trasera de la hélice. Con el cortador de flores, corte la hélice; use el cuchillo para cortar las divisiones de los pétalos a 3/4 pulg. Hornee y deje enfriar todas las galletas.

Hornee y deje enfriar el pastel de poutula y 2 pasteles de mini pelota, usando masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Recorte el techo y el parabrasis de la poutula. Coloque el pastel de poutula sobre una base envuelta en papel de aluminio; introduzca 2 palitos a través de los lados, a aproximadamente 4 pulg. del frente y 1 pulg. de la parte superior, para sostener las alas principales. Sujete cuatro palitos de paleta a la galleta de las alas de la cola y 1 palito en cada extremo de la galleta del parabrasis con caramelo derretido, dejando 1/5 pulg. de las patas sobresalientes; deje secar. Sujeto la alita de la cola a las alas de la cola con caramelo derretido; deje secar. Introduzca el parabrasis y las alas de la cola en el pastel. Embelaz y use las pastillas de mini pelota para decorar la cabeza y sujetelas a la parte superior del pastel con betún. Trace la boca y las ojos delineados con la dya 2, trace las orejas delineadas con la dya 5. Cubra la cara con estrellas hechas con la dya 16; repase la nariz. Afuada el cabello con la dya 16. Cubra el pastel de poutula, las alas principales, las alas de la cola y la alita de la cola con estrellas hechas con la dya 16. Trace las frentes, puntos y miembros de la dya 16. Embelaz y alise la galleta circular de 3 pulg.; sujete a la parte de atrás de la galleta de hélice. Cubra la hélice con estrellas con la dya 16; agregue el cubo en punto con la dya 10. Haga el volante con la cabeza de un clavo para flores; trace los rayos delineados

con la dya 8 y el volante con la dya 8. Corte el popote a 2 1/2 pulg.; introduzca el tallo del clavo para flores e introduzca en el pastel; coloque el tallo del clavo de flores de modo tal que sobresalga 1 pulg. hacia arriba. Para los brazos y las manos, tija 4 oz. de fondant de amarrado y 1 oz. de color cobre. Forme troncos de 4 x 1/4 pulg. para los brazos. Doble y coloque los brazos sobre el pastel. Forme bolas de 1/4 pulg. para las manos; aplástelas ligeramente y marque los dedos con un cuchillo. Sujeto las manos a las bridas con un pincel húmedo; coloque sobre el pastel. Corte una rula de cartulina. Dibuje puntos, giravientos y escriba el mensaje con marcadores. Sujeto el pastel con betún. Rinde 12 porciones.

\*Combine verde hoja con amarillo brillante para lograr el verde que se muestra. Combine violeta y rosado para lograr el rosado que se muestra. Combine amarillo y rojo intenso para lograr el marrón que se muestra.

†Revestimiento de cartulina de marca.



# ▼ Bateador de fiesta

**Molde:** pelota de fútbol, mini pelota, pág. 159

**Dya 2:** pág. 142

**Colores:** rojo intenso, azul real, negro, marrón, pág. 136

**Fondant:** pego interno, fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 130; juego de pinceles, pág. 131; Gum-Tex™ rodillo, alfilería para extender y cortar, pág. 133

**Receta:** batón de manzana, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (baca, lengua, ojos, mano, galleta, garras, visera de la gorra), pág. 128; polvos de plástica, pág. 232; triángulos de papel pergamino, pág. 146; base para alfilería, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 232; cuchillo, maicena, papel encerado

**Con anticipación:** prepare las piezas de fondant. Agregue 2 cucharadas de Gum-Tex a 17 1/2 oz. de fondant. Tija de la siguiente manera: 4 1/2 oz. de marrón claro, 3 1/2 oz. de marrón oscuro, 4 oz. de negro, 2 oz. de azul; reserve las 3 1/2 oz. restantes de blanco. Para la visera del gorro: extienda el azul a 1/4 pulg. de grosor. Use el pastel para cortar la visera. Para el bate: forme un círculo marrón claro de 3 1/4 x 1 pulg. para la punta de abate. Use el rodillo del marrón claro para formar un bate de 7 1/4 pulg. de largo, con un diámetro de 4 pulg. en la parte superior y 2 1/2 pulg. en la parte inferior. Para el guante: con el pastel, amase fondant marrón oscuro, de aproximadamente 1/4 pulg. de grosor en la muñeca. Presione con el pulgar para formar el hueso donde va la pelota. Introduzca en un palito de 4 pulg.; use el cuchillo para formar los dedos y el pulgar. Para la mano: con el pastel, forme el fondant blanco, de aproximadamente 1/4 pulg. de grosor en la muñeca, recortando a 1/4 pulg. en los dedos. Introduzca un palito de 4 pulg. en la muñeca. Use el cuchillo para cortar ranuras para hacer los dedos; forme y envuelva alrededor de otro palito, ligeramente engrasado para evitar que se pegue. Para los zapatos: amase el fondant negro y forme 2 óvalos en punto, de aproximadamente 3/4 x 2 pulg. de grosor. Introduzca en el extremo de palitos de 4 1/2 pulg. Deje secar todas las piezas 2-3 días sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Hornee y deje enfriar 1 pastel de mini pelota y 1 pastel de pelota de fútbol. Coloque la pelota de fútbol sobre una base envuelta en papel de aluminio; embelaz y alise. Tija el fondant según se indica a continuación: 2 1/2 oz. de azul, 2 oz. de rojo, 1 1/2 oz. de negro; reserve 7 1/2 oz. de blanco. Estienda todos a 1/4 pulg. de grosor. Use los pinceles para cortar el blanco de los ojos, las papilas, la boca y la lengua; coloque sobre el pastel. Corte tres rayos de 1/4 pulg. para las bridas de las medias; sujete el palito con un pincel húmedo, recordándole cómo adaptarlos. Corte tres rayos de 1/4 x 1 pulg. de largo para las costuras de la pelota de béisbol; corte tres de 1/4 x 1 pulg. para las puntadas, pelliconando para darles forma de V. Sujeto con un pincel húmedo. Coloque los brazos y las piernas introduciendo los palitos en el pastel. Sujeto el círculo inferior al bate con betún y deslice el bate en la mano. Forme conos de fondant de 1/4 pulg. para los dedos de los zapatos; sujeto los dedos a la suela de los zapatos en 2 filas de 4 clavos cada una. Prepare un pastel de mini pelota para cubrirlo con fondant extendido (pág. 116). Extienda el fondant azul a 1/4 pulg. de grosor. Corte la cabeza del bate con un pincel húmedo, recordándole cómo adaptarlos. Corte tres rayos de 1/4 x 1 pulg. de largo para las costuras de las medias. Haga una bolita y aplástela para el botón de la parte de arriba del gorro; sujeto en un pincel húmedo. Sujeto el pastel del gorro a la visera de fondant con betún. Coloque el gorro sobre la pelota. Rinde 12 porciones.

# ▼ Construido a medida

**Moldes:** juego de tren Chi-Chi, pág. 160; rodendo de 8 x 2 pulg., pág. 152; rejilla para enfriar, pág. 154

**Decor:** 1, 2, 3, 4, 6, 12, 17, pág. 142-143

**Colores:** azul real, amarillo limón, amarillo dorado, negro, cobre (color piel), rojo intenso, marón, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (4 oz.), pág. 120; Gum-Tac™, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 120; juego de pinchos, pág. 121

**Caramelo:** Candy Melts® en cocoa oscura; juego de colorantes de jardín para caramelo, pág. 166

**Recetas:** botón de mantequilla, pág. 114

**También:** libro de papeles 2008 (papel), pág. 126; velas Chunky con flares sonrientes (2 paq.), pág. 185; decoraciones de granillo de estrellas primarias, pág. 136; botón de chocolate para decoración listo para usar, pág. 137; palitos de plástico, pág. 232; bases para pastillos, círculos, envoltorio de papel de aluminio Fun-Foil, pág. 233; mangas para decorar desechables, pág. 140; rosquillas comunes, papel encerado, pincho de madera, bloque de espuma de 3 x 7½ x 1 pulg., cinta de doble pegamento, cartón negro de 6 pulg., maicena, regla, cuchillo, palillos

**Con anticipación:** prepara la garrá y el brazo de la grúa. Tíñe 4 oz. de fondant de negro. Agregue ¼ cucharadita de Gum-Tac a una bola de fondant de 1½ pulg.; extienda a ¼ pulg. de grosor. Use el patrón para cortar la garrá; con el pincho de madera, haga un agujero de arriba hacia abajo. Embote el cordón a través del agujero, etc. un hilo en el extremo inferior y tire el hilo hasta el agujero. Coloque la vela en la garrá y fórmela para que sostenga la cabeza de la vela sin apretar. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena durante al menos 24 horas. Extienda el fondant negro restante a ¼ pulg. de grosor. Corte un rectángulo de 3 x 7 pulg., enrollándolo alrededor de su palito, dejando que sobresalgan 5½ pulg. sin cubrir para introducir en el pastel, y sujetar con un pincho llamado. Levante y retire con cuidado la vela de la garrá seca. Use cinta para sujetar el cordón al pincho de madera, dejando libre la garrá y 2½ pulg. del cartón negro. Deslice el pincho dentro del palito e introdúzalo.

fondant en el extremo para sujetarlo. Deje secar. También: prepare los neumáticos. Tíñe caramelo de negro. Coloque las rosquillas sobre la rejilla para enfriar, cubrálas con caramelo derretido en una manga para decorar desechable cortada. Deje secar. Y prepare las bases. Corte el círculo de 8 pulg. la base para pastel de 5½ x 8 pulg. y el bloque de espuma con papel de aluminio Fun-Foil. Use cinta para sujetar el bloque de espuma al centro del rectángulo, para sostener el pastel de grúa.

Hornee y deje enfriar el pastel refrendo de 1 cake y el pastel de tren 3-D (use una masa de textura firme como la del pastel de una libra). Cree la forma de grúa cortando la chimerá y el techo del tren; recorte para revelar la parte de atrás. Recorte alrededor de ¼ pulg. del tren. Corte un cuadrado, de alrededor de 3½ pulg., del trazo de pastel que recordó; sujételo a la parte de arriba de la cabina para sujetarlo a la altura. Coloque la grúa en una base para pastel cortada a medida, envuélvela con papel de aluminio; use cinta para sujetar esa base para pastel a la base de espuma preparada. Embote y alise los lados del pastel, formando las áreas seguras segun sea necesario para hacer superficies planas. Embote y alise las áreas de las ventanas de la cabina; cubra el resto de la grúa con estrellas hechas con la daga 17. Para el mita, trace una bola con la daga 12 para la cabeza (ajuste con un dedo sumergido en maicena); trace el brazo/cuerpo con la daga 8; agregue los ojos y la boca del motor con la daga 1, el cableado en redondo, la nariz en punto y los mocos cortados con la daga 2. Trace los detalles del motor sobre los lados con la daga 6. Para la partilla, trace soportes verticales con la daga 5 y líneas horizontales con la daga 6. Trace los focos con puntas grandes con la daga 12, y los focos pequeños con la daga 8. Sujete los neumáticos a los lados con helix; trace la huella de los neumáticos en forma de V con la daga 8. Introduzca el brazo de la grúa en el pastel en un ángulo de 45°; deslice la vela en la garrá, sujétela con caramelo derretido a la altura necesaria. Coloque el pastel redondo sobre la base para pastel envuelta, embótela y alise. Con la daga 17, trace contornos alrededor del borde superior y rosqueas alrededor del borde inferior. Trace el nombre con la daga 3, coloque el granillo de estrellas. Trace las soportes de las velas en forma de rosca con la daga 17, introduzca las velas. Rinde 18 porciones.

\*Dobla amarillo limón con amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra.

## ▲ Juego de aviones para chicos

Moldes: mini hogans, pág. 154

**Caramelo:** Candy Melts® en blanco (7 paq. rinde para 2 platos); juegos de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166; molde de transporte, pág. 160; juegos de pinchos para decorar, pág. 167

**También:** triángulos de papel pergamino, pág. 143

Tíñe una porción de caramelo blanco derretido de azul claro. Haga las placas de caramelo (pág. 126), rellénalas hasta casi la mitad del molde a un grosor de ¼ pulg.; guárdelas en el refrigerador hasta que estén firmes y desmóldelas. Para los aviones, tñe porciones de caramelo blanco derretido de rojo, verde y azul oscuro; reserve una porción de blanco. Moldea los aviones utilizando el método para pintar (pág. 126), guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes y desmóldelos. Sujete el avión a la placa con caramelo derretido; deje secar. Con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, trace las nubes y escribe el mensaje. Rinde porciones individuales.





## ▼ Una porción de verano

**Molde:** 8 x 2 pulg., redondo, pág. 153

**Days:** 769, pág. 142

**Colorantes:** verde faja, verde Kelly, rojo intenso, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 130; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133; cortador/artículo para grabados, pág. 131

**Receta:** betún de mantequilla, pág. 114

**También:** marcadores conestibles FoodWriter de colores neón, de punta fina, y de colores primarios, de punta gruesa, pág. 135; manguera para decorar FoodWriter™ de 16 pulg., pág. 140; base para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fast-Fix, pág. 233; nivelador de pasteles, pág. 134; mini trocitos de chocolate

Prepara su mezcla favorita para pastel blanco; tifa con ¼ cucharadita de colorante rojo intenso. Incorpora ½ taza de mini trocitos de chocolate. Hornea un pastel de 1 cupa y déjalo enfriar. Guárdalo en el refrigerador el pastel hasta que los mini trocitos de chocolate se hayan endurecido; recorta la parte superior del pastel con el nivelador de pasteles. Embutona los lados del pastel con la cuya 289 y la manguera FoodWriter. Para la corteza, síla 8 oz. de fondant de verde, extiende a ¼ pulg. de grosor. Con el cortador/artículo para grabados, corte una tira de 1 pulg. de ancho y sujete a los lados del pastel; recorta para adaptar. Dibuja las líneas en la corteza con marcadores FoodWriter. Rinde 6 porciones.

\*Combine verde faja con verde Kelly para lograr el verde que se muestra.



## ◀ Bichito de pan

**Molde:** mini pelota, pág. 158

**Days:** 1, 4, pág. 142

**También:** marcos para decorar desechables, pág. 140; mezcla de panecillo caliente de 16 oz., aceitunas negras, aceitunas verdes con piñitos, zanahorias, espaguetis crudos, tomate cherry, queso crema, pollo, ensalada de huevo o de jamón, cuchillo, manteca vegetal

Prepara la mezcla de panecillo caliente siguiendo las instrucciones del paquete. Engrase ligeramente el molde de mini pelota con manteca vegetal y colócale la mezcla de panecillo caliente en cada cavidad. Hornea 15 minutos a 375°F; deje enfriar. Corte el panecillo ½ pulg. desde la parte inferior. Corte un círculo pequeño de pan de la parte superior; rellene con la ensalada de su elección y vuelva a colocar la pieza inferior. Corte patas de zanahoria de ¼ x ½ pulg. de largo; corte tajadas finas de aceitunas verdes para las manitas. Revuelva el queso crema hasta que se ablande; sujete las patas y las manitas con puntos de queso crema con la cuya 4. Como la cota de zanahoria de 1 pulg. de largo; recorte el extremo hasta dejarlo en punta. Corte un agujero en el panecillo; introduzca la cola y sujete con queso crema. Para la cabeza, introduzca una porción de 2 pulg. de largo de espagueti crudo dentro del tomate cherry; introduzca el resto en el panecillo. Haga puntos para los ojos y delineo la boca con queso crema con la cuya 4. Corte papilas de aceituna negra usando el extremo ancho de la cuya 1; colóquelas en los ojos. Guárdelo en el refrigerador hasta que esté listo para servir. Rinden porciones individuales.



## ▶ Abeja crujiente

**Molde:** mini pelota, pág. 158; regala para enfriar, pág. 154

**Colorantes:** amarillo limón, negro, azul real, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), Multi Pack de fondant en colores neón, pág. 130;

cortador/artículo para grabados, pág. 131; Gum-Tex™, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133; Cut-Outs™ de coranones, pág. 132

**Caramelos:** Candy Melts™ en blanco, juego de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166

**Receta:** barritas de cereal (1 receta)

**También:** juego de formadores de flores, pág. 140; conos de helado de azúcar; cortón de regatillo negro, papel encerado, maicena, spray vegetal para molles

Con anticipación: haga las alas de fondant. Tifa una bolita de fondant de 2 pulg. de azul claro y agregue ¼ cucharadita de Gum-Tex. Extienda el fondant a ¼ pulg. de grosor; corte 2 alas usando el Cut-Out de coranón mediano. Deje secar dentro de un formador de flores mediano espolvoreado con maicena.

Prepara la receta para barritas de cereal (1 receta hace 10 dulces); síla de amarillo la mezcla de mermelada derretida y mézclala; agregue el cereal de arroz y mezcla. Coloque a presión en el molde de mini pelota neón ligeramente y dentro de los conos de azúcar; retire las formas de mini pelota y colóquelas sobre papel encerado rociado ligeramente con spray vegetal para molles. Tifa porciones de caramelo blanco derretido de verde, con colorantes para caramelo verde y amarillo. Coloque el cono de azúcar vertical sobre la regala para enfriar; cubra con el caramelo derretido (pág. 125) y deje secar sobre una base envuelta en papel encerado. Sujete los dulces de mini pelota al cono con caramelo derretido, moldeando la mezcla de dulce alrededor de la parte superior del cono; deje secar. Extienda el fondant anaranjado neón a ¼ pulg. de grosor, corte una tira de 18 x ½ pulg. de ancho usando la rueda de orillo ondulada del cortador/artículo para grabados. Envuelva la tira alrededor del cono y sujete con caramelo derretido. Para los ojos, enrolla bolitas de fondant blanco de ¼ pulg. y forme y apriete bolitas de fondant negro de ¼ pulg.; sujete con caramelo derretido. Para la nariz, forme un cono de color púrpura de 1 x ½ pulg. de ancho; sujete. Corte regatillo para los antenitas y la boca; sujete. Para los antenitas de las antenas, enrolla bolitas rosas de ¼ pulg.; introduzca con el regatillo. Sujete las alas con caramelo derretido; deje secar. Rinden porciones individuales.

\*Reemplazado de confitería de marca.



## ► ¡Son huéspedes, no pestes!

**Materiales:** 11 1/2 x 2 pulg., redondo, pág. 150; juego de pelotas de colores, mini paleta, pág. 158; plancha para galletas, pág. 154  
**Tema:** 5, pág. 142

**Ingredientes:** mantequilla, amarillo limón, amarillo dorado, caramelo, queso, anaranjado, negro, pág. 136  
**Decoración para la goma:** fondant extendido fino para usar blanco (pág. 12) o pág. 130; Ques-Test™, rodillo, alfombrilla para extendir y cortar, pág. 135, juego de cortadores/estampos para galletas de colores, juego de paletas, pág. 137

**Caramelos:** Candy Melts® en blanco, anaranjado, anaranjado (1 paquete de cada uno), juego de colorantes comestibles y de jardín para caramelo, pág. 156

**Materiales:** botón de mariposa, pág. 116  
**Materiales:** juego de cortadores de plástico en formas graduadas de gusanos, pág. 163, clava para flores Nº 7, pág. 140; palitos de madera, pág. 200; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 166; base para pastel plateada de 14 pulg., círculo de pastel de 8 pulg., pág. 223, base separadora de 6 pulg., pág. 231; palillos, cuchillo, macana, papel encerado, regla, brocha de repostería, molde para manualidades

**Para anticipación:** haga las piezas de fondant (pág. 121). Cuando los caramelos estén secos, haga los bichitos pequeños. Para la araña, envuelva bolitas de 2 1/4 y 1 1/4 pulg. para el cuerpo; colóquelas en un molde. Envuelva troncos de 3 x 1/4 pulg. para las piernas; moldee un ángulo de 45°. Enrolle bolitas pequeñas para las patas. Introduzca las patas de la araña en el cuerpo. Introduzca las alas y sujete el agujón y las patas de araña con un pincel húmedo. Para el gusano, envuelva bolitas de diferentes tamaños para el cuerpo, de 1/2, 3/4, 1 1/4, 1 y 3/4 pulg. de diámetro. Envuelva y estese bolitas pequeñas de fondant para los ojos y las papas; envuelva troncos finos para las bocas. Sujete los rasgos a los bichos pequeños usando un pincel húmedo. Use un palillo para hacer agujeros en la cabeza y en las bolitas de las puntas de las antenas. Arme y coloque las arañas; sujete con caramelo derretido.

**Moldee la abeja:** derreta caramelo anaranjado y anaranjado, añada colorante para caramelo para lograr los tonos más brillantes que se muestran. Con el molde de mini paleta para la cabeza y el molde de pelota de colores para el cuerpo, moldee las manchas de caramelo (pág. 126). 2 en cada tamaño, pincelando con caramelo derretido en la parte interior de los moldes con una brocha de repostería. Deje secar. Aléjese capas adicionales para lograr una capa más gruesa; enfríe completamente y desmóldelo. Pase los bordes sobre una plancha para galletas caliente y sujete las mitades para formar la abeja; alise las aristas. Estienda el fondant negro a 1/4 pulg. de espesor. Con el cortador de listones con rueda de dientes y el espaciador de 1 pulg., corte franjas. Envuelva alrededor del cuerpo y sujete con caramelo derretido. Forme un cono de 2 pulg. para el agujón; sujete con caramelo derretido. Enrolle bolitas de fondant para los ojos y las antenas, y un tronco para la boca. Con caramelo derretido, sujete las alas y la nariz; sujete la cabeza al cuerpo. Doble los palitos de paleta para las antenas; use la punta del cuchillo para manualidades para hacer agujeritos estrechos en la cabeza e introduzca los palitos. Pinte con caramelo derretido; cuando esté seco, presione las puntas de la boca. Corte 1/4 pulg. de la parte inferior de la abeja; sujete el pelo de galleta a la parte inferior con caramelo derretido. Con la punta caliente del clavo para flores, haga agujeritos estrechos en el cuerpo e introduzca los palitos; sujete con caramelo derretido. La abeja se sujetará a las piernas en la fiesta.

**Decoración y alise los pasteles:** de 1 capa de 12 pulg. y de 2 capas de 8 pulg. envuélvalos para el anillo de pios (pág. 112) sobre la base. En el pastel de 8 pulg., trace cuartas en el borde inferior con la diya 5. Para el pastel, cubra el fondant verde a 1/4 pulg. de espesor. Corte tras de 1 pulg.; use el cuchillo para hacer trozos de 1/4 pulg.

1/4 pulg. de distancia entre cada uno. Coloque 2 capas de goma alrededor de la base del pastel; espere y moldee las briznas de hierba. Corte 4 palitos de 7 pulg. de largo; cubra el fondant negro a 1/4 pulg. de grosor; corte un rectángulo de 3 x 1 pulg. y envuélvalo alrededor del extremo de un palito, sujetándolo con un pincel húmedo. Use la base separadora para marcar las patas en la parte superior del pastel. Introduzca las piernas de palito en las marcas del pastel. Tenga una bolita de fondant de 1 1/2 pulg. y envuélvalo de la pierna para cada una. Con caramelo derretido, sujete los bichos pequeños. Para la abeja, sujete la abeja grande a las piernas con caramelo derretido. Rinde 40 porciones.



## ► Salsas en margarita

**Molde:** Margarita bailarina, pág. 156; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Recetas:** sus 2 salsas favoritas

**También:** Cut-Out™ de hojas, pág. 132; masa de panecillo caliente (dos cajas de 1 lb.), recipiente para natilla de 3½ pulg. de diámetro, cuchillo, pan de sándwich, tomates cherry, bastones de zanahoria y apio, hojas de lechuga, bandeja para servir

**Con anticipación:** mezcle y hornee el pan en el molde de flor según las instrucciones del paquete; recostará 1 receta y ½ para llenar el molde. Coloque la masa presionando en el molde engrasado; deje leudar. Hornee y deje enfriar. Prepare las salsas; guarde en el refrigerador hasta el momento de servir.

Use el Cut-Out de hoja más grande para cortar hojas de pan de sándwich (alrededor de 20). Coloque sobre una plancha para galletas y tueste en el horno a 400° de 7 a 8 minutos. Arregle las hojas de pan y las hojas de lechuga sobre la bandeja; coloque el pan de margarita. Con el cuchillo, corte y saque el pan del centro y de los pétalos. Rellene los pétalos con salsa; coloque el recipiente para natilla en el centro y hnélelo de verduras.



## ► Mousse de girasol

**Molde:** girasol, pág. 155

**Colores:** amarillo limón, amarillo dorado, pág. 136

**Receta:** mousse de queso crema, pág. 114

**También:** boxes para pastetes, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; trocitos de chocolate grandes, spray de aceite vegetal para moldes

Recién ligamente el molde con spray de aceite vegetal para moldes. Prepare la receta de mousse, tñia de amarillo. Viértala en el molde preparado. Guarde en el refrigerador al menos 8 horas o de un día para el otro, para que repose. Desmoldo sobre una base para servir. Para desmoldar, sumerja la parte inferior del molde en agua fría durante 30 segundos como máximo. Coloque los trocitos de chocolate en el centro. Guarde en el refrigerador hasta el momento de servir. Rinde 16 porciones.

\*Combina amarillo dorado con amarillo limón para lograr el amarillo que se muestra.



## ◀ Margaritas de queso

**Fondos:** Cut-Out™ de flores y redondos, pág. 132

**También:** palitos de paleta de 1½ pulg., pág. 169; maceta de pasta de 4 pulg., bloque de espuma, queso Cheddar amarillo y queso blanco Americana en lonchas (de ½ pulg. de grosor), queso crema, perejil, cuchillo

Use los Cut-Outs de flores mediano y grande para cortar 12 popillos surtidos de queso Cheddar y Americano. Use el cortador redondo más pequeño para cortar centros en queso del color opuesto; sujete con queso crema. Introduzca los palitos de paleta. Corte el bloque de espuma para que calce bien en el fondo de la maceta. Arregle las flores en la maceta justo antes de servir; rocíe los palitos a varias alturas. Con queso crema, sujete perejil en los palitos; arregle el resto del perejil alrededor de la base. Rindan porciones individuales.





## ► Pensamientos polares

**Molde:** molde de silicona de mini flor, pág. 148; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Carameles:** Candy Melts<sup>®</sup> en blanco, juego de colorantes primarios para caramelo, pág. 186

**También:** azúcar de color amarillo, pág. 136; pelitos para dulce de galletas de 8 pulg., pág. 165; bases para postres, pág. 223; mangas para decorar desechables, pág. 140; helado, spray vegetal para moldes, hojas de monta de goniato, cuchillo, papel encerado

Rellene las cavidades del molde con spray vegetal para moldes. Rellene con helado ablandado, presionando con firmeza. Congela durante al menos 6 horas. Desmóldalo sobre una base envuelta en papel encerado; vuelva a congelar durante unos 30 minutos. Tira caramelo de amarillo. Rellene las flores del congelador y entredósalo las partes. Embutane con caramelo derretido y espátula la parte de atrás; vuelva a congelar durante unos 30 minutos. Coloque la rejilla para enfriar sobre el molde forrado con papel encerado. Coloque las flores sobre la rejilla, con el lado embutido hacia abajo. Cubra rápidamente con caramelo derretido en una manga desechable cortada; golpee la rejilla para alisar la cobertura. Espolvoree con azúcar de color; vuelva a congelar durante aproximadamente 1 hora. Corte una pequeña ranura en las hojas de monta; presione las sobre el palito. Sujete una oblea de Candy Melts en el centro con caramelo derretido. Congele hasta el momento de servir. Rinden porciones individuales.

## ► Flor esponjosa

**Molde:** molde de silicona de mini flor, pág. 148; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Duys:** 32, pág. 143

**Carameles:** Candy Melts<sup>®</sup> en blanco, juego de colorantes de jardín para caramelo, pág. 186; juego de pinceles para decorar, pág. 167

**Receta:** mousse de fresa, pág. 114

**También:** juego de formadores de flores, mangas para decorar desechables, pág. 140; pincel de estilo de punta fina, hojas de limón, chocolates bañados de caramelo

**Con anticipación:** prepare las onchas de caramelo (pág. 129) en el molde de flor. Deje secar. **También:** haga las hojas de caramelo. Tira de verde caramelo blanco derretido. Píntele el caramelo derretido en la parte trasera de la hoja de limón; deje secar sobre un formador de flores mediano. Posteriormente, pèle la hoja y pinte las líneas de las venaduras en el caramelo con el pincel de punta fina y el caramelo verde.

Prepara la mousse y rellene las onchas de caramelo con rosas hechas con la duya 32. Coloque el chocolate bañado de caramelo en el centro. Coloque la hoja. Rinden porciones individuales.

*\*Reemplazamiento de cantidad de marca.*

## ► Ramilletes de color

**Molde:** juego de pétalos (los usa el de 12 x 2 pulg.), redondo de 6 x 2 pulg., pág. 153

**Duys:** 2A, 3, 12, pág. 142

**Colorantes:** azul marino, amarillo limón, verde Kelly, violeta, rosado, pág. 136

**Fondant/juete de goma:** fondant extendido listo para usar blanco, pág. 130; Gum-Tac<sup>®</sup>, redita, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133;

cortador/artículo para grabados, juego de pinceles, pág. 131; Cut-Outs<sup>™</sup> de flores y hojas, pág. 132

**Receta:** botón de mantecilla, pág. 114

**También:** libro de patrones 2006 (macetas), pág. 128; Candy Melts<sup>®</sup> en blanco, pág. 186; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pelitos, jirches para flores, pág. 232; tiradillos de papel pergamino, pág. 140; alambres de florista calibre 22, contadores de alambre, regla, maquina, papel encerado

**Con anticipación:** haga las flores y las hojas de fondant. Mezcle 8 oz. de fondant con 2 cucharaditas de Gum-Tac. Tira de amarillo, rosado, violeta y verde; extienda a 1/4 pulg. de grosor. Con los Cut-Outs, corte 14 flores grandes y 21 flores medianas en colores variados; corte 35 hojas con el cortador más pequeño del juego de hojas. Extienda fondant blanco a 1/4 pulg. de grosor. Corte los centros de las flores grandes con el cortador ancho de la duya 2A, y los centros de las flores pequeñas con el extremo angosto; enrolla bolitas. Sujete los centros con un pincel húmedo. Deje secar todo sobre una superficie espolvoreada con maizena. Corte 20 alambres de 5 pulg. y 20 alambres de 8 pulg. de largo; sujete las flores y las hojas con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada.

Embutane y alise el pastel redondo de 1 capa y el de pétalos de 2 capas y prepáralos para el arrado de pases (pág. 112). Con la duya 3, trace bolitas alrededor del borde inferior del pastel de 6 pulg. Tira porciones de 2 oz. de fondant de azul, amarillo, violeta y rosado. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Corte las macetas con el patrón; sujete las a los lados del pastel, corralándolas para adaptarse a los pétalos. Corte tiras de 4 1/2 x 5 pulg. para los bordes del frente de las macetas; recórtelas para adaptarlas y sujete las a la orilla del pastel. Corte tiras de 4 1/2 x 5 pulg. para los bordes de la parte de atrás de las macetas; recórtelas para adaptarlas y colóquelas arriba del pastel. Decore las macetas redondas y azules con tiras de fondant de 1/4 pulg.; recorte para adaptar y sujete. Decore las macetas amarillas y violetas con pequeñas bolitas de fondant. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor y corte círculos con el extremo angosto de la duya 12; enrolla bolitas y sujete las. Trace en borde de bolitas con la duya 3 entre las macetas. Introduzca los pinceles de flores en las macetas y en la parte superior del pastel; rebaje las flores. Recorte los alambres para adaptarlos; use un paño de fondant dentro del pinche, según sea necesario, a modo de soporte. Rinden 44 porciones.

*\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.*



©2000 Viacom International Inc. Todos los derechos reservados. Nick Jr., Go, Diego, Go! y todos los dibujos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International Inc.



# ¡Conviértalos en estrellas!

Pregunte a cualquier niño: existe una gran diferencia entre ver a sus personajes favoritos en la pantalla y tenerlos de visita en su cumpleaños. ¡Imagine lo que significaría para ellos tener un Diego decorado esperándolos en la mesa, con un manojito de pasteles de globos y marcadores de sitio de galleta con los nombres de todos en caramelo! O piense en la emoción de los niños cuando vean a Pablo de los Backyardigans sonriendo con un fondo galáctico de estrellas de fondant. En nuestra alineación de super estrellas también encontrará personajes clásicos con aspectos renovados, incluyendo a Campanita, Ariel, Superman y el Hombre Araña. Más los grandes éxitos como Cars, con Rayo McQuenn atravesando un paisaje urbano de fondant neón. ¡Déles un cumpleaños digno de salir en primera plana!



## El paseo de Diego



**Moldes:** Go, Diego, Go! pág. 170; mini pelota, pág. 159

**Dibujos:** 3, 91, 366, pág. 142-143

**Colorantes:** juego de colorantes para betún de Go, Diego, Go! (color piel, marrón, azul, negro), pág. 170; azul real, rojo intenso, amarillo limón, terracota, verde hoja, amarillado, pág. 139

**Recetas:** betún de mantecquilla, pág. 114

**También:** bases para pasteles,

envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; gránulos azules de paper floral, pág. 138; listón ondulado rojo, amarillo y azul (16 pulg. de cada uno), pelillos, maicena

Hornee y deja enfriar 3 pasteles de globo de mini pelota. Coloca sobre la base para pasteles cortadas a medida y cubra con estrías hechas con la daya 16. Trase un nudo de rosca con la daya 16 e introduce al listón. Hornee y deja enfriar el pastel de Diego. Coloca sobre una base para pastel envuelto con papel de aluminio, cortada 1 pulg. más ancha que el pastel en todos los bordes. Embutene y alise los lados y las áreas traseras del pastel. Con la daya 3, trace los detalles. Delinea y traza la boca, los ojos, las alas y las patas con el dedo sumergido en maicena. Haga puntas para las patas y los reflejos. Delinea y traza el resto, el parche del chaleco, el tirador, los acentos del zapato y las suelas (alíse con el dedo sumergido en maicena). Cubra las áreas restantes con estrías hechas con la daya 16. Use la daya 3 para volver a trazar las cejas delineadas; deline y trace el borde azul del frente del chaleco (alíse con el dedo). Use 2 onzas de verde para trazar hojas con la daya 366 para el borde inferior. Coloque el gránulo de confeti de dulce a las ladas y fondo del pastel. Coloque los pasteles de globo; introduzca los listones en la masa. Rinde 15 porciones.

## ¡Un invitado a su casa!



**Moldes:** plancha para galletas antiañadente, rejilla para entrafar, pág. 151

**Dibujos:** 2, 3, 5, 6, pág. 142

**Colorantes:** juego de colorantes para betún Go, Diego, Go! (color piel, marrón, azul, negro), pág. 170; azul real, amarillo limón, verde hoja, pág. 136

**Caramelos:** Candy Melts® (en blanco, amarillado, rojo, verde, amarillado) pág. 166; molde para caramelo de alfabeto, pág. 168

**Recetas:** betún real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de patrones 2000 (cuerpo de Diego, soporte de cablete), pág. 128; decoraciones de betún de Go, Diego, Go! pág. 170; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; bases para pasteles, pág. 233; mangas para decorar desechables, pág. 140; merengue en polvo, pág. 127; papel encerado, cuchillo, regla

**Con anticipación:** haga a Diego con betún real. Copie el patrón, sujete a la base y cubra con papel encerado. Deline y traza la cabeza, chaleco y pantalones cortos con la daya 8; los zapatos con la daya 5, los brazos y piernas con la daya 3, la mano salubrida con la daya 2. Trase puntas con la daya 2 para el cuello. Coloque la cabeza de decoración de betún; trace el cuello delineado con la daya 2. Deje secar. **También:** moldee las letras de caramelo con caramelo derretido en mangas para decorar desechables cortadas. Haga las iniciales grandes usando los cortadores de alfabeto del juego de 101 cortadores; coloque sobre una plancha para galletas antiañadente y nuleve con 7/8 pulg. de profundidad. Guarde en el refrigerador hasta que esté listo; desmódele con cuidado. Haga el resto de las letras para los nombres con moldes de caramelo de alfabeto. Deje secar; desmódele.

Prepáre y extienda la masa para galletas. Corte placas rectangulares de 2 1/2 pulg. de alto, 8 pulg. de ancho para nombres de 8 letras, agregando 10 pulg. de ancho para cada letra adicional. Use el patrón para cortar 2 cabletes posteriores para cada placa. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Cubra las placas con caramelo derretido (pág. 126); deje secar. Sujete las letras de caramelo con caramelo derretido. Sujete a Diego a la placa con betún real; trace las manos y los dedos en la letra grande con desechables hechos con la daya 2. Deje secar. Sujete los cabletes posteriores a las galletas con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

## ¡La entrega de Diego!



**Moldes:** 6 x 2 pulg., redonda, pág. 152; plancha para galletas, rejilla para entrafar, pág. 154

**Dibujos:** 2, 5, 6, 10, 223, pág. 142-143

**Colorantes:** azul real, verde Kelly, color vino tinto, marrón, rojo intenso, pág. 136

**Recetas:** betún de mantecquilla y real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de patrones 2000 (copa de árbol), pág. 126; vela de Go, Diego, Go! pág. 172; juego para dividir pastales, pág. 173; bases para pasteles de 10 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; Piping Gel, merengue en polvo, pág. 127; Candy Melts® en blanco, pág. 166; juego de pinceles para decorar, pág. 167; pelillos de pastel, azúcar rubia granulada, cuchillo, espátula, pelillos

**Con anticipación:** haga la galleta de árbol para la parte superior del pastel. Prepáre y extienda la masa; trace el patrón del árbol con un pincel y corte con el cuchillo. Hornee y deje enfriar el pastel y el betún real; trace la copa del árbol; deje secar. Sujete el palito de pastel con caramelo derretido; deje secar.

Embutene y alise el pastel de 2 capas y coloque sobre la base envuelta en papel de aluminio de 10 pulg. Con la espátula, embutene el área de pastel en la parte superior del pastel y haga colinas aleatoriamente alrededor del borde inferior. Use el juego para dividir pasteles y divida el pastel en 6 partes. En cada división trace una espiral con la daya 6 para hacer la copa del árbol; deline el tronco y las ramas con la daya 5. Use verde más oscuro para trazar y delinear los tallos de las flores y puntas de hojas con la daya 2. Agregue flores con puntas curvas hechas con la daya 2. Espolvoree azúcar rubia para la arena sobre la base alrededor del pastel. Trase el borde inferior del pastel con la daya 223. Tíra el Piping Gel de azul y separe sobre la plancha para hacer el agua. Introduzca el árbol en la parte superior del pastel; coloque la vela. Rinde 12 porciones.

\*Combine amarillo y rojo intenso para lograr el naranja que se muestra.

(Reemplazamiento de confeti de la marca)

## Diego toma un atajo



**Moldes:** pancito estándar, pág. 154

**Dibujos:** 352, pág. 143

**Colorantes:** verde Kelly, pág. 136

**Recetas:** betún de mantecquilla, pág. 114

**También:** muñeco de Go, Diego, Go! (pico, papetitos para hornear estándar, pág. 170)

Hornee y deje enfriar los panquitos en papetitos para hornear de Diego. Embutene con espátula la parte superior; coloque el adorno y los picos. Use verde más oscuro para trazar hojas con la daya 352. Rinden porciones individuales.



**Con anticipación:** haga a Diego con betún real. Copie el patrón, sujete a la base y cubra con papel encerado. Deline y traza la cabeza, chaleco y pantalones cortos con la daya 8; los zapatos con la daya 5, los brazos y piernas con la daya 3, la mano salubrida con la daya 2. Trase puntas con la daya 2 para el cuello. Coloque la cabeza de decoración de betún; trace el cuello delineado con la daya 2. Deje secar. **También:** moldee las letras de caramelo con caramelo derretido en mangas para decorar desechables cortadas. Haga las iniciales grandes usando los cortadores de alfabeto del juego de 101 cortadores; coloque sobre una plancha para galletas antiañadente y nuleve con 7/8 pulg. de profundidad. Guarde en el refrigerador hasta que esté listo; desmódele con cuidado. Haga el resto de las letras para los nombres con moldes de caramelo de alfabeto. Deje secar; desmódele.

Prepáre y extienda la masa para galletas. Corte placas rectangulares de 2 1/2 pulg. de alto, 8 pulg. de ancho para nombres de 8 letras, agregando 10 pulg. de ancho para cada letra adicional. Use el patrón para cortar 2 cabletes posteriores para cada placa. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Cubra las placas con caramelo derretido (pág. 126); deje secar. Sujete las letras de caramelo con caramelo derretido. Sujete a Diego a la placa con betún real; trace las manos y los dedos en la letra grande con desechables hechos con la daya 2. Deje secar. Sujete los cabletes posteriores a las galletas con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

©2007 Viacom International Inc. Todos los derechos reservados. Nick Jr., Go, Diego, Go! y todos los dibujos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International Inc.



## ▲ A pasear con Pablo

**Moldes:** pancito estándar, pág. 154

**Dibujos:** 4, pág. 142

**Colorantes:** rojo intenso, rojo Navidad, amarillo dorado, amarillado, pág. 136

**Recetas:** betún de mantecquilla, pág. 114

**También:** papetitos para hornear de The Backyardigans, decoraciones de betún, pág. 171

Embutene y alise los panquitos con la espátula. Deline el borde con la daya 4. Coloque la decoración de betún. Rinden porciones individuales.

\*Combine rojo intenso y rojo Navidad para lograr el rojo que se muestra. Combine amarillo dorado y amarillado para lograr el amarillo que se muestra.



## ► ¡Dulces sueños, Dora!

**Molde:** Dora la Exploradora, pág. 176; plancha para galletas, rejilla para ahorrar, pág. 185

**Dayas:** 2, 3, 15, 16, 21, págs. 142-143

**Colores:** juego de colorear para botón de Dora la Exploradora (rojo, rosa, marrón, color piel), pág. 176; vende Kelly, azul real, amarillado, amarillo limón, negro, cebra (ceceo), violeta, pág. 136

**Recetas:** botones de mantequilla y Color Flow, galletas extendidas, pág. 114

**También:** juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; juego de cortadores de plástico graduados de estrella, pág. 163; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 225; Cakes Sparkles amarillas, pág. 139; mezcla de Color Flow, pág. 137; maicena

**Con anticipación:** haga las galletas de estrella. Prepare y extienda la masa, como 5 galletas con el cortador graduado más pequeño y 4 estrellas con el cortador graduado de 3 pulg. Hornee y deje enfriar las galletas. Coloree las galletas con bolón color flow diluido (pág. 126). Espolvoree las estrellas pequeñas con Cakes Sparkles. Deje secar. **También:** use la daya 3 y color flow concentrado para trazar los rasgos en las estrellas grandes. Defíne y rellene los ojos y las bocas con color flow; agrégue puntos para las pupilas y delineo las cejas. Deje secar. **Y:** haga la galleta de oso. Corte la galleta con el uso del juego de 101 cortadores de galletas; hornee y deje enfriar. Use la daya 2 y base de mantequilla para delinear todos los detalles. Trace los ojos, las cejas, un punto para la nariz, las franjas del chaleco, trace la hembra, el interior de las orejas y pinta la base dando pequeños cueros con el dedo sumergido en maicena. Defíne y trace los adornos del chaleco; trace puntos para las pupilas. Delinee los dedos de Dora, cubra el cuerpo y los dedos de Dora con estrellas con la daya 13.

Embutene y alise los lados y las áreas traseras del pastel. Defíne los detalles con la daya 3. Use la daya 3 para definir y trazar las alas, las alas, boca y lengua (aliso con el dedo). Agrégue las pupilas y los reflejos con puntas hechas con la daya 3. Cubra a Dora con estrellas hechas con la daya 16; haga puntos para las botones con la daya 3. Coloque la galleta de oso. Trace el borde inferior de estrellas con la daya 21. Coloque las galletas de estrella. El pastel rinde 12 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

©2007 Viacom International Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Nick Jr., Dora la Exploradora y todos los íconos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International Inc.



## ◀ ¡Un pinguino muy importante!

**Molde:** Los Backyardigans, pág. 171

**Dayas:** 3, 16, 21, págs. 142-143

**Colores:** juego de colorear para botón de Los Backyardigans (amarillo, azul, rojo, negro), pág. 171; amarillado, verde, rojo, celeste, azul real, violeta, rosado, dorado, amarillo limón, rojo intenso, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (16 oz.), pág. 130; alfombra para extender y cortar, pág. 132; juego de pinceles, alisador de fondant, pág. 131

**Receta:** botón de mantequilla, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (secciones de fondo de explosión de estrella), pág. 128; decoraciones de granillo de estrellas gigantes, pág. 138; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 222; Piping Gel, pág. 127; base de espuma de 17 x 15 pulg. (1/4 pulg. de grosor), cuchillo, maicena, papel encerado, paños

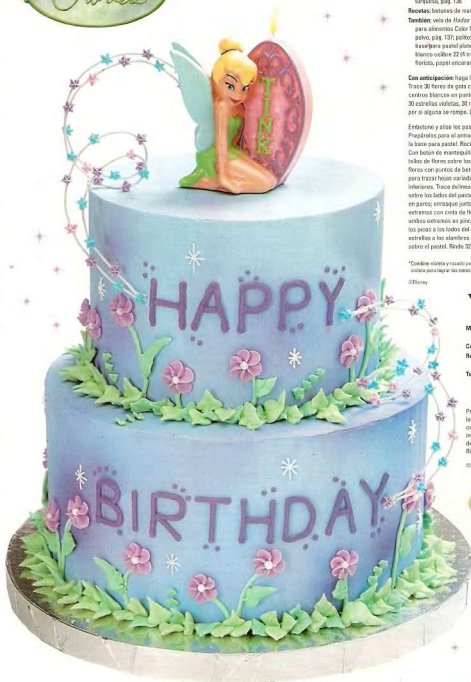
**Con anticipación:** haga el fondo de fondant. Tita el fondant, 8 oz. para cada color, para bases más claras de azul, violeta, amarillado, verde y amarillo; tome 4 oz. de cada color y tita de tonos correspondientes más oscuros. Extienda a 1/4 pulg. de grosor. Use el paño para cortar estrellas de tonos más claros y piezas de base de tonos más oscuros. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. **También:** prepare la base del pastel. Envuelva la base de espuma en papel de aluminio; paise un papel ligeramente con Piping Gel. Cubra la base con 54 oz. de fondant blanco; alise con el alisador de fondant.

Coleque el pastel de Pablo sobre la base para pastel envuelta en papel de aluminio, cortada un poco más grande que el pastel. Embutene y alise los lados y las áreas traseras. Delinee los rasgos con la daya 3. Defíne y trace los ojos con la daya 12 (aliso con el dedo sumergido en maicena). Con la daya 3, haga puntas para las pupilas y reflejos, defíne y trace la nariz, el corbón y la hembra (modulo y alise con el dedo). Trace la lengua y defíne la boca con la daya 3; trace el pico superior e inferior; vuelva a trazar el borde del pico superior y haga los hardidos con el borde de un pincel. Cubra el resto de la cabeza y el cuerpo con estrellas hechas con la daya 16. Vuelva a trazar el delineado de las cejas y párpados con la daya 3. Use el paño para marcar el tamaño del pastel en la base del pastel. Acomode las piezas del fondo de fondant, asegurando a la base con un pincel humedecido. Coloque el pastel; haga conchas alrededor del borde inferior con la daya 21. Coloque el granillo de estrellas. Rinde 12 porciones.

\*Para el fondant, combine azul real con celeste para lograr el azul que se muestra. Vuelva con rosado para lograr el rosado que se muestra. Amarillado y rojo intenso para lograr el amarillado que se muestra, y verde hoja y amarillo limón para lograr el verde que se muestra.

©2007 Viacom International Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Nick Jr., Los Backyardigans y todos los íconos, logotipos y personajes relacionados son marcas de Viacom International Inc. Los Backyardigans son personajes en asociación con Nickelodeon.





## ◀ Haciendo que el día sea mágico

**Molde:** 8 x 3 pulg., redondeo; pág. 153

**Baza:** 1, 3, 13, 129, 349, 352, págs. 142-143

**Colores:** azul real, violeta, rosado, verde hoja, verde Kelly, naranja, pág. 136

**Recetas:** batanes de mantequilla y real, pág. 114

**También:** vela de *Madre de Dios*, pág. 172; spray de cacañetes para alimentos Color Mist™ azul y violeta, pág. 136; morangue en polvo, pág. 137; polvos, pinchos para flores (4), pág. 220; círculos, base para pastel plateada de 18 pulg., pág. 233; alambre de florista blanco calibre 22 (4 tramos de 16 pulg. de largo cada uno, cinco de florista, papel encerado, cuchillo

**Con anticipación:** haga las flores y las estrellas de botón real. Trace 30 flores de gata con la daga 129 en rosado oscuro, con centros blancos en punto hechos con la daga 3. Con la daga 13, trace 30 estrellas violetas, 30 rosadas claras y 30 turquesas. Haga de más por si alguna se rompe. Deje secar.

Enfórtelo y alise los pasteles de 2 capas con batán de mantequilla. Prepárelas con el armado de pisos (pág. 112) y colóquelos sobre la base para pastel. Rocio con Color Mist azul, y luego con violeta. Con batón de mantequilla, trace el monseñor, puntos aleatorios y varios tallos de flores sobre los lados del pastel con la daga 3. Saque las flores con puntas de batón. Use 2 tonos de verde y las daga 349 y 352 para trazar hojas variadas sobre los tallos y alrededor de los bordes inferiores. Trace delicias y explosiones de estrellas aleatoriamente sobre los lados del pastel con la daga 1. Agrupe los alambres en pares; enrosque juntos ambos extremos del par. Enueve los extremos con cinta de florista; forme rizos con los cables. Sujete ambos extremos en pinchos para flores con batón real. Introduzca los picos a los lados del pastel y cubra el agujero con batón. Sujete estrellas a los alambres con puntas de batón real. Colóque la vela sobre el pastel. Rinde 32 porciones.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra. Combine rosado y violeta para lograr las tonos de rosado que se muestran.

©Disney

## ▼ Pide un deseo a una estrella

**Molde:** dulce de galleta de estrella, pág. 165,

rojo para enfriar, pág. 154

**Colores:** amarillo limón, pág. 136

**Recetas:** galletas extendidas, batán vertido para galletas, pág. 114

**También:** decoraciones de batón de Hadas de Disney, pág. 172; Cake Sparkles™ en blanco, pág. 136; polvos para dulce de galleta de 8 pulg., pág. 165

Prepara la masa. Hornéala y deja enfriar los dulces de galleta en los polvos. Cubra con batán vertido (pág. 126); espolvoree inmediatamente con Cake Sparkles. Sujete las decoraciones de batón con puntas de batón. Rinden porciones individuales.

©Disney







## Aquí está Campanita!

Molde: panecillo estándar, pág. 154

Colorantes\*: violeta, rosado, pág. 136

Fondant/pasta de goma: fondant extendido listo para usar blanco, pág. 130; Cut-Outs™ redondos, pág. 132; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 132; juego de pinceles, pág. 131

Decoración: betún de mantequilla, pág. 114

También: papillitas para hornear de Hadas de Disney, decoraciones de betún Fun Pix® pág. 172; Cake Sparkles en blanco, pág. 139, maicena

Con anticipación: haga las círculos. Tita porciones de fondant de violeta y rosado; extiende a 1/8 pulg. de grosor. Corte círculos con alicat. Cut más pequeño. Pase un pincel con agua y espálmese con maicena. Sparkles; deje secar sobre una base espolvoreada con maicena.

Entiende y alisa los panecillos. Coloque las círculos, empujando el pico o colóquela la decoración de betún en el centro. Hornear porciones individuales.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

©Disney

## Piensa en Campanita

Molde: molde de silicona de mini flor, pág. 148; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 154

Duya: 8, pág. 142

Colorantes\*: rosado, violeta, pág. 136

También: mufecas para fiesta Hadas de Disney, pág. 172; betún para decoración listo para usar, pág. 137, maicena

Hornee y deje enfriar los panecillos en los moldes de silicona sostenidos por la plancha para galletas. Tita una porción de betún de violeta claro y calentelo hasta que quede de una consistencia que se pueda verter; cubra los panecillos con el betún vertido (pág. 126). Deje secar. Tita el resto del betún concentrado de violeta oscuro; deline y trace pétalos con forma de lágrima con la duya 8 (alíse con un dedo sumergido en maicena). Coloque la mufeca. Hornear porciones individuales.

\*Combine violeta y rosado para lograr los tonos de violeta que se muestran.

©Disney

## Su jardín brilla

Molde: Hadas de Disney, pág. 172

Duya: 7, 3, 5, 16, pág. 142-143

Colorantes\*: juego de colorantes para betún de Hadas de Disney (rojo, amarillo, rojo, color piel), pág. 172; violeta, rosado, verde hoja, negro, pág. 136

Fondant/pasta de goma: fondant extendido listo para usar blanco (141 cc.), polvo de perlas blancas, pág. 130; Gum-Tex™ rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 130; Cut-Outs™ de hojas y flores, pág. 132; espuma para dar forma al fondant, juego de estencios para repostería, juego de pinceles, alizador de fondant, pág. 131

Receta: betún de mantequilla, pág. 114

También: juego de clavos para liras, juego de formadores de flores, pág. 137; spray de colorantes para alimentos Color Mist™ azul y violeta, pág. 136; Piping Gel, pág. 137; papel de aluminio, maicena, celofán de 16, tiza no tóxica en color pastel (verde y amarillo), círculos de espuma de 18 pulg. (de 1/4 pulg. de grosor)

Con anticipación: haga las flores y las hojas de fondant. Combine 1 cucharadita de Gum-Tex con 12 oz. de fondant. Tita de verde 8 oz. de fondant, extiéndalo a 1/8 pulg. de grosor. Corte 30 hojas con el cortador más grande y 20 con el mediano. Coloque cada hoja sobre una espuma para dar forma fina y marque las nervaduras con el alizador pequeño del juego. Deje secar sobre formadores de flores espolvoreados con maicena. Tita 2 oz. de violeta claro y 2 oz. de violeta oscuro; extienda a 1/8 pulg. de grosor. Corte 2 flores de cada color con el cortador más grande, y 3 de cada color con el cortador mediano. Haga molinos de papel de aluminio colocando a presión cuadrados de 4 pulg. a la mitad de molinos de liras de 1/8 pulg. y de uno de 2 1/2 pulg. Forra la flor en el molde; empuje bolitas blancas para hacer los centros y sujételos con un pincel húmedo. Retírelas y deje secar. También: rallé tiza en un colador de 16 para hacer "sober" en 2 tonos de verde y en 2 tonos de amarillo; pincel sobre las hojas. Pase un pincel sobre las hojas y las flores con polvo de perlas. Cubra la base (pág. 121). Tita 25 oz. de fondant de azul. Cubra la base, alise con el alizador de fondant. Róscle con Color Mist azul y violeta para variar los tonos.

Embutone y alise los lados y las áreas del fondo del pastel. Delinee los detalles y trace las raíces con la duya 3. Delinee los ojos y la boca talles con el dedo sumergido en maicena. Haga los labios, los ríscos y las papilas; alise. Agregue el brillo de los ojos en punto. Vuelva a trazar los párpados de arriba (de polvoscos suaves). Cubra el rostro y el cabello con estrellas hechas con la duya 16. Trace hilos en la cola de caballo con la duya 3. Trace las pestañas curvas con la duya 2. Coloque el pastel en la base; haga cuentas alrededor del borde inferior con la duya 5. Trace entredaderas en el círculo con la duya 5. Sujete las hojas y las flores con betún. Trace un delineado y chips con la duya 2. Rinde 12 porciones.

\*Combine violeta con rosado para lograr el violeta oscuro. Combine rosado con violeta para lograr el violeta claro.

©Disney





## ► Pooh con pimpollos brillantes

**Molde:** Pooh, pág. 178

**Días:** 4, 5, 8, 10, 12, 16, págs. 142-143

**Colorantes:** juego de colorantes de botín de Pooh (amarillo Pooh, verde, negro), pág. 178; verde Kelly, amarillo limón, violeta, rosado, anaranjado, pág. 138

**Fondant/pasta de goma:** Multi Pack de fondant en colorantes rosé, pág. 130; Cut-Outs™ de flores, pág. 132; rodillo, almohorilla para amasar y cortar, pág. 133

**Recetas:** botín de mantequilla, pág. 114  
**También:** corral de flores de plástico, pág. 163; placa para decorar corral, pág. 167; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 233; maicena, papel de aluminio, recipiente redondo de 3 1/2 a 4 pulg. de diámetro

**Con anticipación:** haga las flores de fondant. Corte una tira de papel de aluminio de 6 x 12 pulg.; dóblela para formar un cuadrado de 6 pulg. Coloque el papel de aluminio sobre el recipiente redondo, presione para formar un molde liso, de alrededor de 1/4 pulg. de profundidad, y respaldarlo con maicena. Extienda fondant anaranjado a 1/4 pulg. de grosor. Corte una flor grande con el cortador de galletas. Déjela secar en el molde de papel de aluminio. Extienda fondant anaranjado y amarillo a 1/4 pulg. de grosor. Corte 8 de cada color con el Cut-Out de flores mediano. Deje secar en la placa para decorar caramelo espaldado con maicena.

Coloque el pastel sobre una base envuelta en papel de aluminio. Embelene y alise los lados y las áreas traseras. Con la daya 4, dibuje a Pooh y trace la nariz y los ojos. Cubra el cuerpo y la camisa con estrellas hechas con la daya 10. Trace el tallo de la flor con la daya 8. Trace los pétalos alargados en forma de concha interiores con la daya 12 para la flor grande, y con la daya 5 para las flores pequeñas. Agregue los centros en punta con la daya 12 en la flor grande y con la daya 4 en las flores pequeñas. Alídele cuarenta alrededor del borde inferior con la daya 10. Sujete las flores con puntos de botín. Rinde 12 porciones.



## ► ¡Un dulce meloso de parte de Pooh!

**Molde:** plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 193

**Días:** 8, 12, pág. 142

**Colorantes:** violeta, rosado, pág. 138

**Galleta:** cortador de flores de plástico, pág. 163; palitos para dulce de galleta de 6 pulg., pág. 165

**Recetas:** botín de mantequilla, galletas extendidas, pág. 114

**También:** decoraciones de botín de Pooh, pág. 178; Candy Melts™ en amarillo, pág. 186; mangas para decorar pastel, pág. 149; buses para pasteles, pág. 233; papel enmascarado

Prepáre y extienda la masa. Corte las galletas con el cortador de flores, hornée y deje enfriar. Cubra las galletas con caramelo derretido en una manga corcheta (pág. 126). Cuando estén secas, sujete el palito de galleta a la parte trasera con caramelo derretido; déje secar. Con bolson de mantequilla, trace 12 pétalos alargados en forma de concha. Trace al centro de la flor en espiral con la daya 8. Coloque la decoración de botín. Rinden porciones individuales.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

©Disney

Basado en las ideas de "Winnie The Pooh", por A.A. Milne y E.N. Shepherd



## ► Rayo en colores neón

**Molde:** Cara, pág. 174

**Días:** 3, 16, 21, págs. 142-143

**Colorantes:** juego de colorantes para botín de Cars (amarillo, azul, rojo, negro), pág. 174; colorantes adicionales negro y amarillo limón (para el fondo), verde hoja, rosado, azul real, anaranjado, violeta, rojo intenso, pág. 138

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido liso para usar blanco (98 oz.), pág. 130; alisador de fondant, pág. 131; rodillo, almohorilla para extender y cortar, pág. 132; Cut-Outs™ de alfileres/rameros, pág. 132

**Recetas:** botín de mantequilla, pág. 114

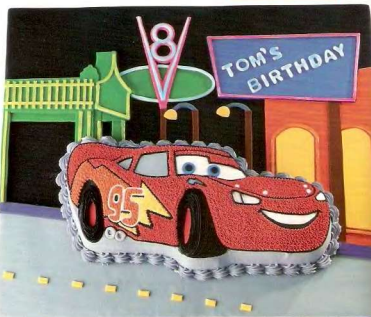
**También:** libro de patrones 2006 (secciones de fondant), pág. 128; Piping Gel, pág. 137; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 233; base de espuma de 20 x 17 1/2 x 1/2 pulg. de grosor, cuchillo, cinta de celofán

**Con un día de anticipación:** talle el fondant para la base según se indica a continuación: 14 oz. de gris (uso un poquito de negro), 35 oz. de negro, 10 oz. de verde, 8 oz. de anaranjado, 1 oz. de azul, 4 oz. de rosado, 4 de violeta y 4 de amarillo; 3 oz. de marrón, 1 oz. de gris oscuro; reserve 8 oz. de blanco. Use los patrones para hacer la base de fondo cubierta de fondant (pág. 121).

Hornee y deje enfriar el pastel de Rayo McQueen. Embelene y alise los lados del pastel, la parte del fondo, los faros, la boca, el parabrisas delantero, los ventaneros laterales y el capo azul. Con la daya 3, dibuje los detalles del automóvil y el número; alídele remaches en punto sobre el capo. Trace los ojos con la daya 2 (alídele con el dedo sumergido en maicena); alídele pupilas en punto con la daya 3. Cubra los mercedes con líneas hechas con la daya 16. Cubra el auto, el capo y el número con estrellas hechas con la daya 16. Alídele el silenciador del motor con la daya 2. Trace conchas alrededor del borde inferior con la daya 21. Coloque el pastel sobre la base cubierta de fondant. Rinde 12 porciones.

\*Combine verde hoja con amarillo limón para lograr el verde que se muestra.  
 \*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.  
 \*Combine marrón y rojo intenso para lograr el marrón que se muestra.  
 \*Combine amarillo limón con verde hoja para lograr los detalles amarillos de Piping Gel que se muestran.

©Disney/Pixar





### ▲ Bocadillos marinos

Molde: parecido estándar, pág. 154

Dyes: 14, 252, pág. 143

Colorantes: azul real, rosado, verde Kelly, pág. 136

Receta: betunes de mantecilla y real, pág. 114

**También:** bases para pastas, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 233; papetas para hornear de Princesa de Disney; muñecas de feta, pág. 173; mantecilla en polvo, pág. 137; papel encerado

**Con anticipación:** haga 2 ramilletes de coral y 1 grupo de plantas marinas para cada panquecito, con betún real. Cubra la base con papel encerado y trozos raras de coral con la dya 14, con formas alveolares, de aproximadamente 1 1/2 x 1 1/2 pulg. de ancho. Para las plantas marinas, trace hojas con la dya 252, de aburas de hasta 2 pulg. Haga de más por si alguno no reape; deje secar de un día para el otro.

Embrión los panquecos con betún de mantecilla y ate espátula, usando un movimiento de espiral. Coloque la muñeca e introdúzale las decoraciones de betún real. Píndole porciones individuales.

©Disney

### ▲ Adorable Ariel

Molde: Princesa de Disney, pág. 173

Dyes: 3, 6, 14, 16, 252, pág. 142-143

Colorantes: \* Juego de colorantes para betún Princesa de Disney (robra para el color piel, levanda, rojo sin sabor, celeste), pág. 173; rosado, amarillo limón, negro, azul real, verde Kelly, verde hoja, pág. 136

Caramelo: molde para caramelo de cochas de mac, pág. 168; Candy Melt® en blanco, juego de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166

Receta: betún de mantecilla, pág. 114

**También:** bases para pastas, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 233; azúcar rubia granulada

**Con anticipación:** haga 17 caramelos. Tila de rosado y de amarelo porciones de caramelo blanco derretido. Moldee las cochas de mar (moldes pág. 125) con los moldes de cochas de mac; guarde en refrigerador hasta que estén firmes y desmóldelos.

Coloque el pastel sobre una base envuelta en papel de aluminio el mismo 2 pulg. más grande que el pastel. Embrión y síale los lados del pastel. Use la dya 3 para delinear todos los detalles. Trace las alas, las labras y el contorno de la flor con la dya 3. Cubra el cuerpo, brazos de lazo, la cara y el cabello con estrellas hechas con la dya 16. Trace las puntas con la dya 3. Trace el coral delineado con la dya 14 y las plantas marinas con la dya 252 en los lados del pastel. Embrión y síale con espátula la base alrededor del borde exterior; trace zigzags alisatorios con la dya 6. Cubra inmediatamente con azúcar rubia granulada. Coloque las cochas de caramelo. Rinde 12 porciones.

\*Rosado rosado con amarillo limón para la boca rosada.

\*Movimiento de confitería de maraca.

©Disney

### ► El mar te llama

Molde: 8 x 2 pulg., redondo, pág. 153

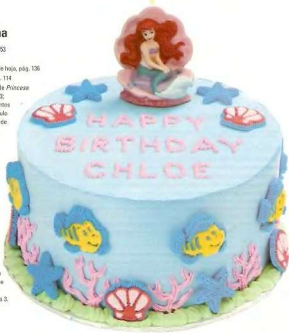
Dyes: 3, 6, 14, pág. 142-143

Colorantes: azul real, rosado, verde hoja, pág. 136

Receta: betún de mantecilla, pág. 114

**También:** decoraciones de betún de Princesa de Disney (2 por L, vela, pág. 173; spray de colorantes para alimentos Color Melt® azul, pág. 136; círculo de 10 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 233

Embrión y síale un pastel de 2 capas con betún de mantecilla azul claro; coloque sobre una base envuelta en papel de aluminio. Rocío aleatoriamente los lados y la parte superior para dar efecto de agua. Sujete las decoraciones de Flounder a los lados del pastel, con una separación de 1 1/2 pulg. entre sí; trace el coral delineado con la dya 14. Trace un zigzag irregular alrededor del borde inferior con la dya 6; coloque las decoraciones de concha y estrella de mar sobre los lados y en la parte superior. Coloque la vela. Imprima el mensaje con puntas, con la dya 3. Rinde 20 porciones.



# SCOOBY-DOO!

## ¡Haciendo conocer sus regalos!

**Moldes:** Scooby-Doo pág. 178; 10 x 2 pulg., cuadrado, pág. 153  
**Dayes:** 3, 10-48; pág. 142-143

**Colorantes\*** juego de colorantes para betas de Scooby-Doo (amarillo, magenta, burdeos, anaranjado, pág. 178; rojo intenso, celeste, anaranjado, verde hoja, durazno cremoso, anaranjado, violeta, rosado, pág. 178)

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido fino para usar blanco, pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, alfilerilla para extender y cortar; pág. 133; juego de cortadores/artículos para grabados de listones de fondant, pág. 131

**Recetas:** betas de mantecquilla, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** libro de patrones 2008 (gato, explosiones de paquete, etiqueta de regalo, manual, pág. 125; cortador circular de metal, pág. 194; pelotas de pastel de 1 pulg., pág. 188; juego de formadoras de flores, pág. 131; palitos de madera, pág. 232; marcadores conectoriales FoodWriter de colores primarios, de punta fina, pág. 130; bases para postales, pág. 233; maicena, cuchillo, regla, paleta de papel facial, flocón ondulado

**Con anticipación:** haga las decoraciones del fondo. Agregue 2 cucharadas de Gum-Tex a 22 oz. de fondant. Tinta de la siguiente manera: 5 oz. de verde, 5 oz. de violeta oscuro, 4 oz. de azul, 3 oz. de anaranjado, 2 oz. de violeta clara, 2 oz. de anaranjado, 1 oz. de rosa. Extienda a ¼ pulg. de grosor. Use el cortador circular para cortar los globos. Use el aserrado ancho de una daga para decorar para cortar los círculos de confeti de dulce: 15 en anaranjado, 15 en rosa, 2 en verde, 2 en azul y 2 en violeta clara. Deje secar todo sobre una superficie expuesta a la maicena de manera que queden planos. Haga los ríos (pág. 124). Use el cortador/artículo para grabados con las ranuras de orilla recta y con un espaciador de ¼ pulg. para cortar de 8 a 10 tiras finas. Envuelva la tira alrededor del pastel; deje secar 5-10 minutos, luego suque el pastel doblándolo hacia atrás y deje secar. Para las cintas rizadas del paquete, use el cortador/artículo para grabados con las ranuras de orilla recta y con un espaciador de 1 pulg. para cortar 2 tiras. Use el cuchillo para cortar los extremos inferiores en V. Eleve dos pedúnculos de papel facial para inventar las curvas y deje secar. **También:** haga las piezas del patrón. Enrolle el fondant a ¼ pulg. de grosor. Use los patrones para cortar el gato, la etiqueta de regalo, el número de la edad y las 8 explosiones de paquete. Deje secar las explosiones en la parte trasera de los formadores de flores grandes expuestos a la maicena. Corte tiras de ¼ pulg. de ancho y use un pincel húmedo para sujetar el gato para hacer las franjas; recorte para ajustar. Deje secar todo sobre una superficie expuesta a la maicena de manera que queden planos. **Y:** sujete el pastel a paleta a la parte trasera del gato con adhesivo para fondant; deje secar.

**Horneo y deje enfriar el pastel de Scooby-Doo y los paquetes cuadrados de paquete de una capa.** Recorte el pastel cuadrado de 10 x 8 pulg. al Scooby-Doo; recorte 1 pulg. de la parte inferior y la mano superior con la hamburguesa. Use betas de mantecquilla blancas y embutidos y alise los lados y las áreas del fondo de Scooby-Doo y los lados del paquete; use betas azules para la parte superior del pastel. Coloque los paquetes sobre la base. Para Scooby-Doo, use la daga 3 para delinear y trazar el interior de los ojos, los oídos, la lengua, la placa del perro y el uso, las cejas, la nariz, la boca y las manchas blancas con el dedo anular en maicena. Trace puntas para las patas con la daga 3; aplaste ligeramente. Coloque a Scooby-Doo con estrellas hechas con la daga 16. Introduzca el gato; haga el pompon de estrella curvada con la daga 16. Trace corbatas alrededor de los bordes inferiores con la daga 18. Use el cortador/artículo para grabados con las ranuras de orilla recta y con un espaciador de 1 pulg. para cortar listones de 8 pulg. para el paquete; coloque sobre el pastel. Sujete las cintas de confeti de dulce a los listones con un pincel húmedo. Escriba el mensaje sobre la etiqueta de regalo con FoodWriter. Coloque la etiqueta, las cintas rizadas del paquete, las explosiones del paquete y los números sobre los paquetes; daleme el número con la daga 3. Coloque los globos, las listones ondulados, los ríos y el resto del confeti alrededor de los paquetes. Rinde 27 participantes.

\*Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

(Revelamiento de confitería de marca).

SCOOBY-DOO y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados © de Hanna-Barbera, Inc.

## ► Scooby quiere salir

**Moldes:** brazo ghiro, pág. 154; plancha para galletas, regla para enfriar, pág. 154

**Caramelos:** Candy Melt® en blanco (14 oz. hacen 2 dulces), pág. 196; juego de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 166

**También:** ruleteros de fiesta de Scooby-Doo, pág. 178; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fun-Foil, pág. 232; juego de formadoras de flores, pág. 131; mangas para decorar desechables, pág. 142; papel encerado, cinta de celofán, regla, cuchillo

**Con anticipación:** haga las explosiones del paquete. Cubra la parte trasera del formador de flores más pequeño con papel encerado. Con caramelo derretido en una manga cortada, trace las explosiones aleatoriamente con 1, 2 y 3 puntas; el borde inferior deberá ser recto para sujetarlo a la parte superior del pastel. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes.

Horneo y deje enfriar un pastel de 1 pulg. de altura, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Corte un cuadrado de 3 pulg. y uno de 1 ½ pulg. para cada dulce (el molde de brazo ghiro hace 10 dulces). Cubra los pasteles con caramelo derretido (pág. 126); guarde en el refrigerador hasta que estén firmes. Use un cuchillo caliente para separar los bordes. Coloque el pastel de 3 pulg. en el cuadrado de 3 ½ pulg. envuélvelo en papel de aluminio; sujete el pastel pequeño a la parte superior con caramelo derretido. Sujete el ruletero en el centro con caramelo derretido. Sujete las explosiones del paquete con caramelo derretido. Use caramelo derretido en mangas para decorar cordeles, trace espirales, delinee los listones y puntos. Rinde 27 participantes.



# SUPERMAN

## ► Vigilando el planeta

Moldes: plancha de 11 x 15 x 2 pulg., pág. 152; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

Caramelo: Candy Melts™ en blanco (5 pag.), juegos de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 166

También: libro de patrones 2008 (rejilla de planeta), pág. 128; soporte para postres Cupcakes™ estándar, pág. 146; muñecos de fiesta de Superman (4 pag.), pág. 176; Cut-Outs™ redondos, pág. 132; cortador circular de metal, pág. 164; triángulos de papel pergamino, pág. 148; bases para pasteles, pág. 233; elevador de pasteles grande, pág. 134; papel encerado, cinta de celofán, papel, cuchillo, regla

Con anticipación: haga el planeta de caramelo, la base del planeta y las bases de los edificios. Tíñe Candy Melts™ 14 oz (1 pag.) de cada color: verde, azul, violeta y gris. Tíñe 6 oz. de amarillo y 4 oz. de negro. Haga el planeta y el anillo con caramelo derretido amarillo en una manga de papel pergamino cortada. Para el planeta y su base, coloque los Cut-Outs mediano y grande sobre una base envuelta en papel encerado. Rellene de ½ pulg. de profundidad con caramelo derretido; deje secar. Para el anillo, pegue el patrón a la base y cubra con papel encerado. Delinee y trace con caramelo; deje secar. Con cuidado retire del papel, dé vuelta y vuelva a trazar en la parte trasera para reforzar; deje secar. Trace los letras sobre el círculo grande; deje secar. Sujete el planeta grande redondo a la base mediana redonda y el anillo al planeta con caramelo derretido. Deje secar. También: haga las bases de los edificios, 6 de cada una en verde, azul, violeta y gris. Use el cortador de metal para trazar círculos sobre el papel; juegue con cinta el patrón a la base para pastel y cubra con papel encerado. Delinee y rellene los círculos con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Deje secar; reserve el caramelo líquido.

Forma y deje enfriar el pastel usando masa de textura firme como la de los pasteles de una libra, nivele a una altura de 2 pulg. Corte en cuadrados de 2 pulg. para los edificios. Cubra con caramelo derretido (pág. 128), deje secar. Con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, delinee las ventanas y puertas. Sujete los edificios a las bases. Sujete el planeta al edificio superior; sujete los muñecos a los otros. Coloque sobre el soporte para postres. Rindan porciones individuales.

SUPERMAN y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados de © DC Comics, Ltd.



## ► Situando a Metrópolis en el mapa

Moldes: Superman, pág. 178

Dyeses: 1, 3, 16, 21, páginas 142-143

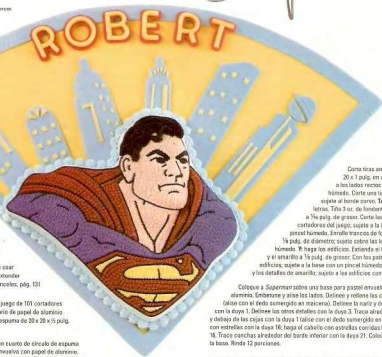
Colores: juego de colores para betún de Superman (rojo, amarillo, azul, color para el tono de piel, azul), pág. 178; azul rosa, amarillo dorado, negro, rojo Navidad, pág. 136

Fondant/pasta de galletas: fondant estendido listo para usar blanco (72 oz.), pág. 130; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 135; alisador de fondant; juego de pincelitos, pág. 131

Receta: betún de mantequilla, pág. 114

También: libro de patrones 2008 (edificios), pág. 126; juego de 101 contadores de galletas, pág. 162; bases para pasteles, elevador de papel de aluminio Parli-Foil, pág. 232; piping gel, pág. 137; base de espuma de 20 x 20 x ½ pulg. de grosor; cuchillo, nevera

Con anticipación: prepare la base del pastel. Corte un cuenco de círculo de espuma con lados rectos de 18½ pulg. en un ángulo de 90°, envuélvalo con papel de aluminio. Tíñe 60 oz. de fondant de amarillo y 6 oz. de azul claro; extienda a ¼ pulg. de grosor. Pincele ligeramente la base con piping gel; envuélvalo con fondant amarillo (pág. 134).



Corta tiras anchas de fondant de 20 x 1 pulg. en azul claro; sujete a los lados rectos con un pincel húmedo. Corte una tira de 20 x 1 pulg.; sujete al borde curvo. También: haga las letras. Tíñe 3 oz. de fondant de rojo; extiéndalo a ⅞ pulg. de grosor. Corte las letras con los contadores del juego; sujete a la base con un pincel húmedo. Enrolle trancos de fondant amarillo de ¼ pulg. de diámetro; suelte sobre las letras con un pincel húmedo. Y haga los edificios. Extienda el fondant azul claro y el amarillo a ¼ pulg. de grosor. Con los patrones, corte los edificios; sujete a la base con un pincel húmedo. Corte los ventanales y los detalles de amarillo; sujete a los edificios con un pincel húmedo.

Coloque a Superman sobre una base para pastel envuelta en papel de aluminio. Embetane y alise los lados. Delinee y rellene las cajas con la daya 1 (álise con el dedo sumergido en maicena). Delinee la nariz y debajo de los ojos con la daya 1. Delinee los otros detalles con la daya 3. Trace alrededor de las cajas y debajo de las cajas con la daya 1 (álise con el dedo sumergido en maicena). Cubra con estrellas con la daya 16, haga el cablejo con estrellas con las hechas con la daya 16. Trace canchales alrededor del borde inferior con la daya 21. Coloque el pastel sobre la base. Rinde 12 porciones.

\*Combinar nevera SUPERMAN con nevera dorada para la base del pastel amarilla de fondant. Combinar nevera SUPERMAN con rojo Navidad para los trancos de fondant rojo.



## El osito de cumpleaños trae dulces

Molde: Ositos Carinositos™, pág. 189  
 Duya: 2, 16, 45, 103, 1270, 349, 352, pág. 142-143

**Colores:** juego de colores para botón de Ositos Carinositos™ (barroca, amarillo, anaranjado), pág. 180; rosado, violeta, celeste, amarillo botón de oro, negro, pág. 138  
**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido liso para usar blanco (24 oz.), pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 132; juego de pinceles, pág. 131  
**Caramelo:** Candy Melts™ en blanco, pág. 160; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 168  
**Recetas:** betunes de mantequilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2009 (paleta, ceno de helado), pág. 128; marcapapá en polvo, pág. 127; granitos surtidos de popurri floral, pág. 158; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Pa®, pág. 232; maicena, cuchillo, palillos, regla

**Con dos días de anticipación:** haga la paleta de fondant, el ceno de helado y los caramelos envueltos (pág. 121). Agregar 1 1/2 cucharaditas de Gum-Tex a 20 oz. de fondant blanco; tñia 5 oz. de cada color: violeta, rosado, celeste, amarillo botón de oro. Reserve el fondant blanco restante.

En el pastel de Ositos Carinositos, recorte el área del arco iris sobre la cabeza para que quede plana. Embetone y alise los lados del pastel, la barra y las áreas de atrás. Delinee el cuerpo, el hocico, la boca y los ojos con la duya 3. Cubra el oso con estrellas hechas con la duya 16. Trace el blanco de los ojos, las vibras, las papilas y las orejas blancas con la duya 2 (ajuste con el dedo sumergido en alcohol). Trace la nariz con la duya 3 (ajuste); trace puntos para las pecas con la duya 2. Delinee el patrón de control sobre la barriga con un pincel (se incluye en el kit de instrumentos del

## Care Bears

molde). Delinee y rellene con estrellas con la duya 3 (ajuste); haga los rayos de luz con la duya 16. Coloque los caramelos de fondant alrededor del pastel. Corte los palitos de paleta de 2 pulg.; sujete uno perpendicular a la parte trasera del ceno de helado y otro perpendicular a la paleta con caramelo delineado. También sujete un palito de paleta de 8 pulg. verticalmente a la parte trasera de la paleta con caramelo delineado; deje sacar. Introduzca el ceno de helado y la paleta. Para las manos, extienda fondant blanco a 1/8 pulg. de grosor; corte círculos de 1 1/4 pulg. y moldee con los dedos. Delinee las manos con la duya 3, cubra las con estrellas hechas con la duya 16. Coloque las manos. Escriba el mensaje con la duya 3. Agregue un garbillo de confeti de dulce sobre el pastel. Rinde 12 porciones.

\*Contra viento y marea para lograr el mollete que necesita.

Desenvoltorio de confitería de marca.

## ¿Quieres dar una vuelta?

**Caramelo:** molde para paleta de remolino, pág. 160; Candy Melts™ en blanco, juegos de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 160; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 169

**También:** decoraciones de botón de Ositos Carinositos™, pág. 180; triángulos de papel pergamino, pág. 140

Divida los Candy Melts en 3 recipientes hondos. Derrita y tñia 1 de cada color: amarillo, rosa, violeta y azul; reserve el blanco. Use caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada para trazar los colores en el molde, alternándolos. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Rellene el resto de la cavidad con caramelo derretido blanco; dé golpecitos ligeramente para quitar las burbujas de aire. Coloque el palito de paleta; retirelo hasta que esté firme y desmóldelo. Sujete las decoraciones de botón con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

Ositos carinositos™ ©2009 These Characters From Cleveland, Inc. Todos los derechos reservados por Wilton Industries, Inc. www.wilton.com

AMERICAN GREETINGS

## Té de Fruitillitas

Molde: Fruitillitas, pág. 180; hogaza larga, pág. 154  
 Duya: 1, 3, 8, 16, 45, 103, 1270, 349, 352, pág. 142-143

**Colores:** juego de colores para botón de Fruitillitas (rojo, marrón, color piel), pág. 180; rosado, barroca, rojo interior, marrón, pág. 138  
**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido liso para usar blanco (24 oz.), pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 132  
**Recetas:** betunes de mantequilla y real, pág. 114  
**También:** libro de patrones 2009 (traje de té, fruta, fruitilla), pág. 128; marcapapá en polvo, pág. 127; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 169; base de espuma de 15 x 18 pulg. (1/8 pulg. de grosor), cuchillo, regla, palillos, maicena

**Con anticipación:** haga y decore la tetera y los tazos de té (pág. 121). También: haga las fruitillas con betún real (pág. 121).

Hervire y deje enfriar los pasteles. Use el cuchillo para recortar el pastel de hogaza de 10 x 4 x 2 1/2 pulg. de altura; recorte los brazos, manos y cabello del pastel de Fruitillitas. Embetone y alise el pastel de hogaza con betún de mantequilla rosa; coloque sobre la base nueva en papel de aluminio contra el pastel de Fruitillitas. Use betún de mantequilla blanca para rellenar el espacio y embetone y alise los lados de Fruitillitas; embetone y alise los ojos, la banda del sombrero y las lizas del moño. Trace las franjas de la banda del sombrero y los lazos del moño con la duya 45 (ajuste con el dedo sumergido en maicena). Delinee los ojos, boca y nariz con la duya 3. Trace los labios, puntos para las papilas, reflejos, nariz, boca, lengua y dientes con la duya 2 (ajuste con el dedo). Use la duya 3 para delinear el sombrero, la banda del sombrero, los lazos del moño y la fruitilla en el moño. Cubra el sombrero, la fruitilla en el moño, el vestido, el cuello del vestido, la cara y el cuello con estrellas hechas con la duya 16. Trace el cabello con estrellas conchas con la duya 16. Trace las puntas y puntos para las semillas en la fruitilla con la duya 3. Envuelva 3 tramos de fondant de 4 pulg. de largo; moldee y coloque sobre el pastel para formar los brazos. Extienda una pequeña cantidad de fondant a 1/4 pulg. de grosor; corte 3 círculos, de 1 1/4 pulg. de diámetro. Sujete 1 círculo en cada hombro para formar las mangas abotonadas; coloque la tetera sobre el tercer círculo. Con estrellas hechas con la duya 16, cubra las mangas y los brazos; trace la mano y los dedos sobre la tetera. Trace un ojal con la duya 160 y delinee la banda de las mangas con la duya 48. Extienda una pequeña cantidad de fondant a 1/8 pulg. de grosor; corte las cintas para el tazo y sujeta. Trace laja en la fruitilla del moño con la duya 252 y frangie en las cintas con la duya 8 (ajuste con el dedo). Trace un ojal en la parte inferior de la mesa con la duya 1270. Haga los pliegues de fondant (pág. 120) con tiras de 3 1/4 x 2 pulg.; sujete con betún. Sujete a la mesa y al sombrero las fruitillas de betún real usando betún de mantequilla. Introduzca las lizas de té. Use la duya 3 para delinear las cintas del moño, agregue puntos al moño y escriba el mensaje. Trace cuantas alrededor del borde inferior con la duya 8. Rinde 24 porciones.



Wilton® ©2009 These Characters From Cleveland, Inc. Todos los derechos reservados por Wilton Industries, Inc.



# La gran fiesta

**Moldes:** 6, 8 x 2 pulg., redondos, pág. 152; panecillo estándar, pág. 154

**Dyes:** 2, 5, 17, pág. 142-143

**Colorantes:** azul real, rojo intenso, amarillo limón, verde Kelly, anaranjado, pág. 136

**Recetas:** betunas de mantequilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (elementos musicales), pág. 128; decoraciones de betún de Plaza Sesame, papeleras para hornear estándar, juego de adornos de diseño para pasteles, pág. 178; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanco-Foil, pág. 223; base separadora festinada Decorator Preferred® de 10 pulg., pág. 225; marraques un polvi, pág. 120; juego de base con globo de 3 pulg., pág. 228; paños, pág. 232; vela de número, pág. 186; velas de crayolas regulares 12 paquetes, pág. 195; papel encerado, pág. 114

**Con un día de anticipación:** haga las notas musicales. Sobre papel encerado y usando betún real y la daya 5, trace 5 notas de 1 pulg. y 5 notas de 2 pulg. de altura. En las notas de 2 pulg., haga un charquito de betún para sostener la decoración de betún de limón; coloque la decoración de betún antes de que se seque el betún. Haga de más por si alguna se rompe y déjelas secar.

Hornee y enfrie los panqueques, y un pastel redondo de 1 caja de 6 pulg. y de 2 cajas de 8 pulg. Enrolarlo y úselo todo con betún de mantequilla. Prepare los pasteles redondos para el armado de pisos (pág. 172), colocando el pastel de 6 pulg. cerca del borde posterior del pastel de 8 pulg. Coloque los pasteles sobre la base de 10 pulg. Con el patón, marque los elementos musicales con un paño en los lados del pastel de 8 pulg. Trace líneas con la daya 5, a 1/2 pulg. entre sí para los elementos musicales. Sujete las notas con puntos de betún. Afiance conchas con la daya 17 alrededor de los bordes superior e inferior. Trace garabatos en los panqueques con la daya 2; introduzca las velas de crayola, cambiando los colores. Coloque el pastel sobre las pizzas; coloque los adornos y la vela de número sobre el pastel. Coloque los panqueques alrededor del pastel. El pastel mide 26 porciones; cada panqueco rinde porciones individuales.

Sesame Workshop®, Sesame Street® y sus personajes asociados, marcas registradas y elementos de diseño son propiedad y están bajo licencia de Sesame Workshop. ©2008 Sesame Workshop. Todos los derechos reservados.

## Elmo está ansioso por celebrar!

**Moldes:** cara de Elmo, pág. 178; 12, 14 x 2 pulg., redondos, pág. 153

**Dyes:** 3, pág. 142

**Colorantes:** amarillo limón, amarillo dorado, azul real, verde hoja, rosado, anaranjado, rojo intenso, rojo

Neonido, negro, pág. 136

**Materiales:** pasta de goma; fondant extendido listo para usar blanco (16oz oz.), pág. 132; juego de pinceles, alizador de fondant, pág. 131; Guss-Tea™, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133

**Decoración:** Candy Melts® en rojo (3 pág.), blanco (1 pág.), jugos de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 186; palitos de paleta de 1 pulg., pág. 169

**Materiales:** betún de mantequilla, pág. 114

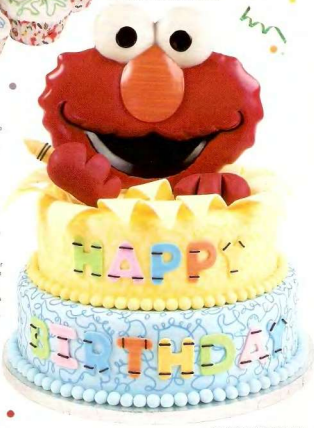
**Materiales:** libro de patrones 2008 (explosiones de papel), pág. 128; paños de plástico, pág. 232; juego de 103 cortadores de galletas, pág. 162; marcadores comestibles FoodWriter de colores primarios, marcador de FoodWriter, pág. 130; juego de herramientas de flores, triángulo de papel pergamino, pág. 148; base para pastel; plancheta redonda de 16 pulg., pág. 232; regla, cuchillo, papel encerado, maraca

**Con anticipación:** haga las explosiones de papel, maras y crayolas de fondant (pág. 121). También: haga maraca de caramelo de Elmo (pág. 126).

Hornee pasteles redondos de 2 cajas para el armado de pisos (pág. 172) y fúndelos usando el molde 155. Tira 80 oz. de fondant de azul y 60 oz. de amarillo; cubra los pasteles y alíselos con el alizador. Dibuje garabatos en cada pastel con marcadores FoodWriter. Para las letras, tise 1/2 oz. de maraca de cada color: rosado, anaranjado, verde. Tise 1/2 oz. del resto del fondant azul y amarillo con otros más oscuros que los usados para cubrir el pastel. Extienda fondant a 1/6 pulg. de grosor; corte el maraca con los cortadores del juego. Sujete las letras con un pincel humedecido. Trace líneas en las letras con la daya 3 con betún de mantequilla. Para las bordes, enrolle trozos de 1/4 pulg. de diámetro de maraca azul y amarilla. Corte los trozos en piezas de 3/4 pulg.; enrolle una bolita con cada uno y sujete el exterior del pastel con puntos de betún. Introduzca la placa de caramelo en la parte superior del pastel; introduzca el palito de paleta en la mano con la crayola; introduzca en el pastel. Coloque la maraca. Sujete las explosiones de papel con caramelo derretido amarillo. Rinde 103 porciones.

Hornee panecillo listo con azúcar dorado para lograr el azúcar fino que cubre el pastel. Combine verde hoja con amarillo limón para las letras verdes. Combine rojo Neonido con rojo intenso y una pequeña cantidad de negro para las letras rojas.

Sesame Workshop®, Sesame Street® y sus personajes asociados, marcas registradas y elementos de diseño son propiedad y están bajo licencia de Sesame Workshop. ©2008 Sesame Workshop. Todos los derechos reservados.





© 2007 AOL.  
LUCI EMBLEN,  
licenciadora a la firma  
de Jeff Gordon y a imagen del  
NASCAR®/Bob Esponja  
licenciadora (concedida por  
H&M, LLC).

## ► ¡Dé la vuelta de la victoria!

**Productos oficialmente licenciados por NASCAR®:** molde, juego de moldes para betún negro, rojo, amarillo, azul, pág. 181

**Molde:** hogare largo, pág. 154

**Dayen:** 2, 3, 6, 8, 12, 31, 46, 55, pág. 142-143

**Colores:** azul real, color tóxico azul, verde Kelli, anaranjado, amarillo dorado, amarillo limón, marón, negro, rojo intenso, violeta, rosado, pág. 138

**Recetas:** betunes de mantecilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (personas, ventanitas, chimenea), pág. 128; marcadores comestibles FoodWriter de colores primarios, de punta fina, pág. 130; bases para pasteles, decoración de papel de aluminio Fun-Foil, pág. 232; merengue en polvo, pág. 132; granolas surtidas de paperoi Fun-Foil, pág. 138; palitos de galleta de 4 pulg., pág. 160; cartulina blanca y de colores, cinta, tijera, palillos, papel encerado, maicena, cuchillo largo

**Con anticipación:** haga las fonditas con betún real y las banderitas y trace con marcadores con cartulina (pág. 116). Coloque el pastel del auto sobre una base envuelta en papel de aluminio. Embutale y alise los lados y las áreas traseras del pastel con betún de mantecilla. Tione las áreas de las ventanitas y las flores con zigzags con la daga 2 (aliso con el dedo sumergido en maicena). Delinee el auto, las ventanitas, las faros, el capó, los detalles, el número y las neumáticas con la daga 2. Trace y parangule y el lado del auto con zigzag con la daga 3 (aliso con el dedo). Trace los trazos de las ruedas, las banderitas, las rayas de carrera, y el borde de la ventana con la daga 3 (aliso con el dedo). Trace el fondo del logotipo de NASCAR® con la daga 1 (aliso con el dedo); trace las letras de NASCAR® con la daga 1 (aliso con el dedo). Delinee y trace los detalles del paranguleo frontal, los neumáticos y los paneles laterales con las dagas 1 y 3. Agregue el alfiler delineado con la daga 3. Cubra el auto y los números con estrellas hechas con la daga 16. Trace carochas alrededor del borde inferior con la daga 21. Rinde 12 porciones.

**Para la tribuna:** hórme y deje enfriar el pastel de hogare largo, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una tarta. Con pincel, marque una línea atravesando el frente del pastel, a 1 pulg. de la parte inferior; además, marque una línea atravesando la parte superior del pastel, a 1 pulg. de la parte superior. Use el cuchillo largo para cortar el pastel entre las marcas, para hacer que la tribuna esté más levantada atrás que adelante. Embutale y alise con betún de mantecilla (aliso de los asientos de azul y el resto de blanco). Trace la baranda del frente y las ventanitas de los lados delineadas con la daga 46 (con el dedo aliso hacia arriba); repase los lados y la parte de atrás con franjas hechas con la daga 55. Agregue granulado cortés de dulce; introduzca las personas y los banderitas, recortando las palitas si fuera necesario. Coloque las franjas con merengue en las marcas. Rinde 24 porciones.

\*Combina azúcar y leche para lograr el efecto de la tribuna.

## ◀ Dulces rápidos de Jeff Gordon

**Molde:** panecillo estándar, pág. 154

**Dayen:** 16, pág. 142

**Colores:** negro, pág. 136

**Productos oficialmente licenciados por Jeff Gordon:** decoraciones de betún, galletitas para hombre, vela, pág. 181

**Receta:** betún de mantecilla, pág. 114

**También:** soporta para pesos Copacabana N Mare estándar para 13 anfitriones, pág. 146

Cubre la parte de arriba de los panecillos con estrellas hechas con la daga 16, en un patrón de tablero de ajedrez. Coloque los panecillos en el soporte. Coloque las decoraciones de betún y la vela. Rinden porciones individuales.

## ► Bob Esponja subtropical

**Molde:** galletita de 8 x 13 x 2 pulg., pág. 152; plancho para galletitas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Caramelos:** Candy Melts® en blanco (1 pac.), juego de colores primarios para caramelos (anaranjado, azul), pág. 168

**También:** libro de patrones 2008 (personas, ventanitas, chimenea), pág. 128; marcadores de fiesta de Bob Esponja, pág. 176; juego de 181 cartanetas de galletitas, pág. 152; base para pastel, pág. 232; triángulos de papel pergamino, pág. 142; rocillo, pág. 133; tijera, azúcar granulada, papel encerado, cuchillo, hojas de menta

**Con anticipación:** trace la puerta, la ventanita y la chimenea de caramelo. Talla 2 oz. de caramelo de azul. Trace los panecitos y piquitos a la base; cubra con papel encerado. Trace las formas básicas con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada; da golpecitos para acentuar el caramelo, guárdelo en el refrigerador para que seque. Vuelva a trazar los detalles del centro de la ventanita, la rueda y la chimenea. Deje secar.

Hórme y deje enfriar un pastel de una capa, de 1 pulg. de altura, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una



libra (1 pastel rinde para 10 dulces). Coloque el cortador de pelota de béisbol anaranjado sobre la ventanita en la parte superior del pastel, con el cuchillo, corte alrededor del borde exterior del caramelo. Riega la forma de la pinta recordando en forma recta la parte de abajo y redondeando la parte de arriba. Coloque los pasteles en el juego de rejillas para enfriar sobre el molde. Talla 10 oz. de caramelo de anaranjado. Cubra los piquitos con caramelo derretido (pág. 136). Da golpecitos para que se acentúe el caramelo; guárdelo en el refrigerador hasta que seque. Talla 2 oz. de caramelo de anaranjado oscuro. Con una manga de papel pergamino cortada, trace líneas y puntos. Deje secar. Corte las hojas de menta a la mitad, a lo largo. Embutale sobre papel encerado capul水道 con azúcar; corte las hojas en largos variados. Sujete la puerta, la ventanita, la chimenea y las hojas de caramelo derretido; deje secar. Coloque el molde de Bob Esponja. Rinden porciones individuales.

\*Exclusivamente de confitería de menta.



NASCAR® es una marca registrada de The National Association for Stock Car Auto Racing, Inc.

## ► Bob Esponja experto parrillero

**Molde:** Bob Esponja™, pág. 175

**Dyes:** 3, 16, 21, pág. 142-143

**Colores:** \* juego de colores para botón de Bob Esponja (amarillo, rojo, azul, marrón), pág. 175; colorantes para betón negro, amarillo dorado, anaranjado, violeta, azul real, verde hoja, pág. 130

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133; cortador/artículo para grabados, juego de jeringas, pág. 131

**Recetas:** botón de mantecquilla, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** libro de patrones 2008 (hamburguesas, espátula, mano, sombrero), pág. 138; palitos de paleta de 8 pulg., pág. 186; base para pastel, envoltura de papel de aluminio Fanco-Foil, pág. 233; palillo, cachillo para palas, maicena

**Con anticipación:** haga la hamburguesa, la espátula, la vela y el sombrero de fondant (pág. 121).

Forme y deje enfriar el pastel. Recorta la mano izquierda y el área abierta del lado izquierdo del cuerpo, deje la manga. Embutime y alise las ladas y las áreas traseras. Trace los puntos de Bob Esponja con la daya 3 (aliso con el dedo sumergido en maicena). Trace el blanco de los ojos, los risos, las pupilas, la lengua, la boca y los dientes con la daya 3 (aliso con el dedo sumergido en maicena). Delinea el cuerpo, la cara y los zapatos con la daya 3. Coloca la cara, el brazo derecho, las piernas y los zapatos con estrellas hechas con la daya 16. Con la daya 3, trace en hilera las patillas, las franjas de las medias y el cinturón, trace la corbata y agregue las pecas en puntos. Coloque la espátula, sujete la hamburguesa y la vela con puntos de botón. Corte el palo de paleta para hacer el brazo que sostiene la espátula y cóbrelo con fondant, introduciendo en el pastel. Corte la mano de fondant blanco usando el diseño, colóquelo sobre el pastel. Delinea la mano y el brazo con la daya 3 y cíbrelos con estrellas hechas con la daya 16. Para sostener el sombrero, introduzca 2 palitos de paleta arriba de la cabeza; uno sobresaliendo 1 pulg. y el otro 2 pulg. Coloque el sombrero sobre las palitas, sujetando con adhesivo para fondant diluido; delineo la parte de arriba y trace el anillo con la daya 2. Trace conchas alrededor del borde inferior con la daya 21. Rinde 12 porciones.

\*Colores amarillo, azul y marrón de Bob Esponja para los detalles blancos de Bob. Combina azul real, negro y violeta para la línea del marino que se encuentra en el sombrero. Combina amarillo dorado, anaranjado y rojo para el parrillero que se muestra. Combina rojo con marrón para la hamburguesa marino (rojo que se muestra).



## THE AMAZING SPIDER-MAN

### ◀ ¡Saludos del Hombre Araña!

**Molde:** Hombre Araña, pág. 177; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Dyes:** 2, 3, 18, 21, pág. 142-143

**Colores:** \* juego de colores para botón de Hombre Araña (azul oscuro, rojo, negro), pág. 177; verde hoja, amarillo limón, aníslo dorado, violeta, rosado, pág. 136

**Recetas:** botones de mantecquilla y rosas, galletas extendidas, pág. 114

**También:** bases para pasteles, envoltura de papel de aluminio Fanco-Foil, pág. 232; juego de 160 cortadores de galletas, pág. 162; decoraciones de betón de afilados/limones, pág. 186; guirnalda sencilla de posar fierro, pág. 136; mantecaja en polvo, pág. 137; juego para dividir pasteles, pág. 135; base circular, palillo, maicena

**Con anticipación:** haga los globos de galleta. Prepare y extienda la masa. Corte los círculos con el cortador redondo más grande del juego; hágalo y deje enfriar las galletas. Cubra las galletas con betón real diluido (pág. 120); deje secar. También: trace las telarañas. Use el juego para dividir pasteles y divida las galletas en 8 secciones. Con la daya 2 y líneas más oscuras de betón real, trace líneas rectas y luego curvas. Deje secar.

Embutime y alise las ladas y las áreas traseras del pastel con betón de mantecquilla. Delineo los detalles con la daya 3. Delineo y trace la máscara y los ojos (aliso con el dedo sumergido en maicena). Dobra el Hombre Araña con estrellas hechas con la daya 16. Trace conchas alrededor del borde inferior con la daya 21. Agregue guirnalda de corales de dulce a las ladas y a las áreas traseras del pastel. Sujete el mantecaja de decoraciones de afilados a las guirnalda, con puntos de betón. Introduzca un extremo del fílon en el pastel, por encima de la mano; sujete el otro extremo a la parte trasera de la galleta con betón. Doble más telarañas e introduzcalas en el pastel; por debajo de la mano. El pastel rinde 12 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

\*Combine aníslo dorado y amarillo limón para lograr el aníslo que se muestra.



Marvel, Hombre Araña y las imágenes de personajes de los mismos son marcas registradas de Marvel Characters, Inc., y se usan bajo licencia. © Derechos de autor 2007 Marvel Characters, Inc. Todos los derechos reservados. www.marvel.com

# ¡Sus fiestas están que arden!

*Las tradiciones festivas tienen su lugar, pero también es divertido darles emoción.*

*¡Vea lo que hicimos con algunos de sus temas festivos favoritos!*

*En Nochebuena, mire adentro de una casa festiva mientras la familia espía a Papá Noel escapándose. Para Pascuas, descubra una explosión de huevos que combinan los colores pastel con lunares. Aquí, pruebe un nuevo brebaje para su reunión de Halloween, con panquesitos verticales de bruja, un caldero de caramelo, galletas de brujas locas y paletas de garras en palitos de pretzel. ¡Alistese para unas fiestas que sorprenderán a todos!*





## Olla de bruja



**Moldes:** juego de paletas de deportes, pág. 156; plancha para galletas antichorro, rejilla para ensartar, pág. 151

**Dyes:** 10, 2, 4, 7, 21, 46, pág. 143-143

**Colores:** amarillo limón, amarillo dorado, verde hoja, violeta, rosado, pág. 136

**Fomentos de pasta:** fondant extendido sobre para color blanco (34 oz.), pág. 138; molillo, aferrillado para adornar y cortar, pág. 133; Cut-Out™ rodillos, pág. 132

**Caramelo:** Candy Melts® de cacao oscuro™ (2 pac.) juego de colorantes de jardín para caramelo, pág. 146; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 169

**Receta:** betón de mantequilla (consistencia dura), pág. 114

**Moldes:** moldes de silicona para hornear (Pis chiboleros de Bruja loca, pág. 134; chiboleros, peltados y caramelos duros surtidos; cuñidos de caramelo verde, palitos de pretzel, conos de helado de azúcar, maicena, espátula, cuchillo, tijera, regla

**Con anticipación:** haga la concha de caramelo para el calderón (pág. 126) en una mitad del molde de pretzel, con caramelo derretido helado de negro. Batane el molle a ½ pulg. del borde superior; reserve el caramelo vertido para los sombreros. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme; desmoldo. También haga sombreros de bruja. Para el ala, coloque el Cut-Out rodando más grande sobre la plancha para galletas antiadherente; done ½ pulg. de profundidad con caramelo derretido. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme; desmoldo. Recorte 2 pulg. de la parte del cono de helado; cubríalo con caramelo derretido (pág. 136); deje secar. Sujete los conos a las alas con caramelo derretido. Cuando estén secos, use betón de mantequilla para trazar las bordas de los sombreros con una daga 49 (con el lado liso hacia arriba) y delinear la hebilla con la daga 4.

Hornee y deje enfriar los panqueques en los moldes de silicona sostenidos por la plancha para galletas. Haga la cabeza de betón con la daga 1A; alise y redondee con el espátula. Tita 10 oz. de fondant de anaranjado, 8 oz. de amarillo y 2 oz. de verde. Haga 8 grupos de lamas. Extienda el fondant amarillo y el anaranjado a ½ pulg. de grosor. Use el cuchillo para cortar lamas de base chata, de 1 a 2 ½ pulg. de largo, cada una con una pieza en forma de V amarilla y dos piezas en forma de V anaranjadas. Deje secar sobre una base espeluznada con maicena. Para los brazos, corte palitos de paleta de 3 pulg. de largo. Amasa una bola de ½ pulg. de fondant verde para cada mano; aplástelos apuñalando los insertos en un extremo del palito. Corte las dedos con el cuchillo. Trace el brazo con una manga con una daga 2L; introduzca el palito de paleta, presione y saque el palito. Limpie ½ pulg. de betón del palito. Introduzca los brazos en los panqueques. Para el cabello, extienda fondant anaranjado a ½ pulg. de grosor. Corte una tira de 1 x 1 ½ pulg.; haga rinceos de ¼ pulg. de profundidad y con ½ pulg. de separación para los mechones de cabello. Sujete el cabello y el sombrero. Haga los ojos y las mejillas con la daga 7 (aliso con un dedo sumergido en maicena), y trace la nariz cerrada. Trace los pliegues y la boca con la daga 2. Trase los dientes y las pupilas con puntas con 2L, aplaste con el dedo. Coloque el calderón en su lugar; llenos con dulces surtidos. Coloque las lamas, los pretzels y los brazos. Cada bruja recibe una porción individual.

\*Combine amarillo dorado con amarillo limón para lograr el amarillo que se muestra. Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

## Miradas espantosas



**Galleta:** cortador Confetti® de sombreros de bruja, juego de cortadores graduados con forma de calabazas, pág. 146; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Caramelo:** Candy Melts® en blanco y cacao oscuro (1 pac. de blanco para 4 dulces), juegos de colorantes primarios y de jardín

para caramelo, pág. 146; juego de pincillos decoradores, pág. 167; placa para decorar caramelo, pág. 167

**Colores:** amarillo limón, verde hoja, violeta, rosado, pág. 136

**Receta:** galletas extendidas, pág. 114

**También:** triángulos de papel pergamino, pág. 143; rodillo, papel pergamino

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare masa y tita una parte de verde; extienda y corte las cabezas con el cortador de calabaza más grande del juego. Tita de violeta el resto de la masa; corte los sombreros con el cortador de sombreros. Hornee y deje enfriar las galletas. También tita porciones de caramelo de rojo, verde, anaranjado, negro y anaranjado con colorantes para caramelo. Molde los ojos en las cavidades de las placas para derretir, con caramelo en mangas de papel pergamino cortadas. Trace la paleta en negro; deje secar. Trace el ala con anaranjado; deje secar. Llene el resto de la cavidad con blanco para el ojo; deje secar.

Arme sobre papel encerado usando caramelo derretido en mangas de papel pergamino cortadas. Sujete el sombrero a la cabeza. Delinee y trace la nariz; deje secar. Sujete los ojos; deje secar. Delinee el contorno de los ojos. Trace una línea para hacer la boca; delinee y rellene la banda del sombrero; deje secar. Trace el contorno de la hebilla y el cabello. Delinee y rellene el diente; deje secar. Rellene pincillos individuales.

\*Combine verde hoja con amarillo limón para lograr el verde que se muestra. Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra. Use colorante negro para caramelo y caramelo cacao oscuro para hacer el caramelo negro.

## Dedos de bruja



**Caramelo:** Candy Melts® en blanco y cacao oscuro, juegos de colorantes de jardín y primarios para caramelo, pág. 146; molillo para pretzels de dedos de bruja, pág. 135

**También:** triángulos de papel pergamino, pág. 143; rodillo, papel pergamino decorados, pág. 167; palitos de pretzel

Tita el caramelo derretido blanco de verde, y el caramelo cacao de negro, con colorantes para caramelo. Molde los caramelos de pretzel según las instrucciones del molde. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; desmoldo. Rellene porciones individuales.

\*Combine colorantes para caramelo verde y amarillo para lograr el verde que se muestra.

## ▼ Esparciendo la brujería

**Moldes:** molde Mini Wonder, pág. 155

**Dyes:** 8, 16, pág. 147-147

**Colores:** amarillo dorado, naranja, rojo intenso, pág. 138

**Receta:** pasta de azúcar de Cheddar picado, pág. 114

**También:** 8 oz. de queso crema (labundado), palitos de pretzel, galletas saladas, spray vegetal para molinos, envoltorio plástico

Prepara la pasta de queso e introduzca en el molde engrasado, presionando. Tápelalo y deje enfriar hasta que esté firme. Poco antes de servir, desmoldo en una base; introduzca el palito de pretzel en el centro. Tita de naranja 1 pac. de queso crema; añádelo; tita el resto de amarillo dorado. Entre con líneas trazar con la daga 16; trace estrellas curvadas en la parte superior con la daga 16. Trase una banda naranja con la daga 8. Rellene de galletas saladas.

\*Combine naranja y rojo intenso para lograr el naranja que se muestra.



## ▲ Gatos que ahuyentan

**Galleta:** juego de cortadores Grumpy® de Halloween de 4 piezas, juego de cortadores de metal de Halloween, pág. 150

**Dyes:** 2, pág. 142

**Colores:** anaranjado, verde hoja, amarillo limón, pág. 136

**Receta:** se palitos de jardín o pasta para sandwich preferida

**También:** palitos de paleta de ½ pulg. de grosor, cinta la base de cemento en rebanadas finas, queso cheddar sólido, queso crema, rebanadas de queso, cuchillo

Para cada sandwich, corte 2 gatos do pan integral de centeno con el cortador Grumpy. Haga el sandwich con su relleno favorito. Corte rodajas de queso cheddar de ¼ pulg. de grosor, corte la base de cemento de la escoba con un cortador de metal con forma de escoba; introduzca el palito de paleta; use el cuchillo para marcar las líneas. Coloque el palito a través del sandwich. Tita pequeños sandwich de queso crema. Con la daga 2, trace y delinee la banda de la escoba, las bigotes y la boca del gato, trace los ojos como cuantos, y puentes para la nariz y las pupilas. Rellene porciones individuales.

\*Combine verde hoja con amarillo limón para lograr el verde que se muestra.

El procesamiento de confitería de masa.



## ► Barrendero escalofriante

Moldes: brazo ghiro de 10 7/8 x 15 1/2 x 1 pulg., rejilla para enfriar; pág. 154

Caramelo: marrón, pág. 136

Caramelo: juego para palitos de Halloween incluye los 5 oz. de Candy Melts® en sacos claro y los 2 1/2 oz. de cado color blanco y naranja, que se utilizan; pág. 154; Candy Melts® blanco (14 oz. para hacer entre 4 y 6 dulces), juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 166; juego de pinceles decoradores, pág. 167

Receta: dulces de cereal de arroz fritos (1 lote rendirá entre 15 y 18 dulces)

También: juego de contadores de metal de Halloween, pág. 186; palitos para dulce de galleta de 6 pulg., pág. 185; triángulo de papel pergamino, pág. 140; extracto de vainilla transparente, pág. 138; cuchilla, papel encerado, espátula

Con anticipación: haga los gatos. Tiro caramelo derretido calor casco de negro con colorante para caramelo. Moldear el gato del juego sin el palito de palito; guarde en el refrigerador hasta que esté firme y luego derretido. Use un cuchillo caliente para retirar el caramelo entre las patas. Con caramelo derretido en mangas de papel pergamino cortadas, agregue puntos blancos para los ojos y deje secar; agregue pupilas, nariz, boca y bigotes anaranjados. También: haga los palos de escoba. Pinta los palitos de galleta con una mezcla de colorante para beber marrón y vainilla. Deje secar.

Prepáre la receta de dulce de cereal e introdúzcala presionando en el molde a 7/8 pulg. de grosor; deje secar y desmolde. Corte la base de los combos de la escoba con el cortador de maíz de caramelo del juego. Cubra los dulces con caramelo derretido de amarillo (pág. 126); deje secar. Selle la parte de arriba con caramelo derretido, usando una espátula; deje secar. Con un cuchillo caliente o un pincho de metal, haga un agujero en el caramelo, en la punta de la parte superior; introduzca el palo de escoba. Con caramelo derretido en mangas de papel pergamino cortadas, trace la banda anaranjada y deje secar; trace líneas amarillas para los cerdos y deje secar. Sujete el gato con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

## ▼ ¡Una escoba de bruja!

Moldes: Wonder Mold clásico, pág. 155

Days: 21, pág. 143

Colorantes: amarillo dorado, amarillo limón, marrón, rojo intenso, pág. 136

Fondant/pasta de goma: fondant esmerilado listo para usar blanco (34 oz.), pág. 138; rodillo, alfombrillo para extender y cortar, pág. 132; juego de pinceles, pág. 131

Receta: bolitas de mantequilla, pág. 114

También: círculos de pastel de 10 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; palitos de plástico, pág. 232; cinta adhesiva, cuchillo, regla

Con anticipación: haga el palo de escoba. Pegue 2 palitos, extremo con extremo; córtelos a un largo de 18 pulg. Tala de marrón 12 oz. de fondant, esmerilado a 1/8 pulg. de grosor. Corte un rectángulo de 4 x 10 1/2 pulg.; sujételo alrededor del extremo del palito con un pincho caliente. Déjelo para crear una superficie desigual. Manje vetas con el cuchillo.

Formee y deje enfriar el pastel, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Coloque en una base cubierta con papel de aluminio. Introduzca el palo de escoba. Cubra el pastel con limón, con la days 21, de abajo hacia arriba. Ordene el fondant a 1/8 pulg. de grosor; corte una tira de 1 1/4 x 1 pulg. y sujételo con bolitas de pastel alrededor del mango. Trace estrellas con las days 21 para hacer las puntas de las varas. Rinde 12 porciones.

\*También amarillo dorado con amarillo limón para lograr el amarillo que se muestra. Combine marrón con rojo intenso para lograr el marrón que se muestra.



## ▼ Panquesitos rápidos de bichos

Moldes: pincelillo estándar, pág. 154

Days: 1M (218), pág. 143

Colorante: anaranjado, pág. 138

Receta: bolitas de mantequilla, pág. 114

También: papeletas para hacer extendido de monstruos alegres, Fun Felt® de monstruos alegres, pág. 194; decoraciones de granillo de pastel de dulce de Halloween, pág. 185

Formee y deje enfriar los panquesitos. Cubra los panquesitos con un esmerilado hecho con la days 1M. Esquevene el pastel de dulce; introduzca el pino. Rinden porciones individuales.



## ▲ Volando en la noche

**Moldes:** juego de moldes ovalados (de uso de 7 1/2 x 5 1/2 pulg.), pág. 133.

**Decorar:** 3, 6, pág. 142.

**Colores:** negro, rosado, pág. 136.

**Recetas:** batón de mantecilla, pág. 114; bombas de caramelos de cacaos favoritos (2 recetas).

**También:** libro de patrones 2009 (ala, orquí), pág. 128.

**Base para pastel:** de 3 1/2 x 18 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fun-Foil, pág. 232; palillos, cucharillo, maicena.

Prepara 2 recetas de sus barras de cereal de cacao favoritas; tórnala la mezcla de malvaviscos de negro antes de agregar el cereal. Para la cubierta, presiona dentro del molde ovalado hasta una altura de 2 pulg., decóralo. Mueve 2 veces adicionales de 1 pulg. de altura, decóralo. Usando los patrones, como las alas y las orejas (invierte el patrón para la segunda ala). Coloca las alas pegadas a la cubierta sobre la base de pastel envuelto en papel de aluminio; sujete las orejas con los palillos. Delinea y rellena las ojos con la dya 8 (línea con el dedo sumergido en maicena). Mueve puntas para las pupilas con la dya 3 y con la dya 8 define la boca. Rinde 24 porciones.

## ► ¡Cuidado con el polvo!

**Moldes:** taraxaco espeluznante, pág. 100.

**Decorar:** 3, 12, 16, 18, pág. 142-143.

**Colores:** amarillo dorado, amarillo limón, rosado, marrón, rojo intenso, negro, pág. 136.

**Fondant/pasta de goma:** fondant estirado fino para usar blanco, pág. 136; Gum-Tex<sup>®</sup>, rosillo, esponjoso para amasar y cortar.

pág. 131; juego de pinzas, pág. 131.

**Recetas:** batón de mantecilla, pág. 114.

**También:** libro de patrones 2009 (base de espada), pág. 128; palito de madera, pág. 232; círculos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fun-Foil, pág. 232; regla, cucharillo, maicena.

Con anticipación, haga el palo de escoba. Corte el palo de madera de 30 pulg. de largo. Tala 4 oz. de fundido de maicena; estienda a 1/8 pulg. de grosor. Como un rectángulo de 3 x 18 pulg., sujete alrededor del palo de madera con un girón floreado, envolviendo dos veces alrededor del palo. Delinea los dedos para crear una textura desiguala. También, haga la base de la escoba. Tala 3 oz. de fondant de amarillo; agrégale 70 cucharaditas de Gum-Tex. Estienda a 1/8 pulg. de grosor; corte la base de la escoba usando el patrón. Para las cerdas, como las con puntas de 1/4 x 14 pulg. de ancho y de 4 a 4 1/2 pulg. de largo, como tantas como se necesitan para cubrir la base. Corte una tira menor de 7 1/4 x 1 pulg. para la banda. Sujete la base de la escoba al palo; aplice las cerdas y luego envuélvelas la banda sobre el extremo superior de las cerdas, sujetando todo con un girón floreado. Deje secar sobre una superficie espeluznada con maicena.

Coloque el pastel sobre una base de pastel envuelto en papel de aluminio. Trazar con lápiz y alisar el área de la boca y las orejas. Afijate palillos en las pupilas con la dya 3. Trazar las mejillas con estrías con la dya 16. Cubra el pastel con estrellas hechas con la dya 16. Coloque el palo de escoba. Use la dya 12 para volver a trazar y formar el brazo sobre el palo de escoba. Cubra con espaldas hechas con la dya 18. Rinde 12 porciones.

\*Como el pastel decorado con amarillo limón para lograr el amarillo que se muestra. Cambie maicena y sepa trazar para lograr el marrón que se muestra.

## ▼ Paletas de monstritos alegres

**Caramelos:** molde de paletas de monstritos alegres, pág. 134.

**Candy Melt<sup>®</sup>:** en blanco, cacaos claro y oscuro, amarillo, anaranjado; juego de colorantes de pastel para caramelos, pág. 188; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 185; alitas para decorar caramelos; juego de pinzas decorativas, pág. 167.

**También:** triángulo de papel pergamino, pág. 140.

Tira pequeñas cantidades de caramelo blanco derretido de verde, rojo y violeta con colorantes para caramelos en la placa para decorar caramelos. Tira el caramelo derretido color cacao oscuro de negro. Moldear las paletas usando el método para pastel (pág. 125); deje secar y desmoldar. Rinde 300 porciones individuales.

\*Como se colorearon para caramelo verde con Candy Melt amarillo para lograr el verde que se muestra. Cambiar caramelo para caramelo negro con Candy Melt cacao oscuro para lograr el verde que se muestra.

†Reemplazando de confite de maicena.

## ◀ Loco trepador

Modelo: Calabaza tamariscada, pág. 183

Colores: verde hoja, amarillo limón, negro, rosado, anaranjado, pág. 136

Fondant/pasta de goma: fondant extendido liso para usar lámina (85 oz.); pág. 130; rodillo, ahuevitilla para extender y cortar, pág. 132; alisador de fondant; jerga de pinceles, pág. 131

Receta: botán de mantequilla, pág. 114

También: cuchillo, regla



Prepara el pastel para el fondant extendido (pág. 115). Talla 38 oz. de fondant de verde, 38 oz. de anaranjado, 8 oz. de negro y 1 oz. de rosa. Cubre el pastel con fondant verde, alise con el alisador de fondant. Forne el sombrero con 24 oz. de fondant anaranjado, sujete al borde superior del pastel con un pincel húmedo. Extiende el fondant anaranjado restante de 14 pulg. de grueso. Corte una tira de 1 pulg. de ancho para la base del sombrero; sujete al pastel con un pincel húmedo, modelando la parte superior del sombrero hacia la curva del pastel. Corte una tira de 110 pulg. de ancho para el ala del sombrero; sujete con un pincel húmedo. Modela en círculo blanco de 2 pulg. y otra de 3 pulg. para los ojos, círculos rosa de 110 pulg. para las mejillas y bolitas negras de 10 pulg. para las pupilas; aplasta y luego sujete con un pincel húmedo. Extiende el fondant negro en 10 pulg. de grueso; corte una tira de 14 pulg. de ancho para la boca y sujete con un pincel húmedo. Extiende transparentes verdes de 14 pulg. de diámetro para las piernas, de 2 a 6 pulg. de fuerza. Sujeta los extremos al pastel con un pincel húmedo. Modela 8 zapatos usando bolitas negras de 1 oz., sujete con un pincel húmedo. Rinde 12 personajes.

\*Continúa verde hoja con amarillo limón para lograr el verde que se muestra.



Instrucciones en las páginas siguientes.

## ▶ Gato asustadizo

Modelo: juego de osos de peluche parados, pág. 157

Colores: 1A, 2, 3, 5, 127, 231, pág. 142, 143

Colores: "anaranjado, violeta, ocreo, negro, pág. 136

Recetas: helados de mantequilla y de mantequilla de chocolate, pág. 114

Recetas: círculos para pastas, envoltorio de papel de aluminio, Hami-Fall, pág. 332; carnos de helado de azúcar, cuchillo

Forma y deja enfriar el pastel, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Colóque sobre una base para pastel de triple grosor cubierta. Recorte los brazos; recorte los brazos en punta. Recorte el área del estómago para que quede plana. Endosque y volte la parte interior de las orejas, los ojos, la nariz y mejillas. Haga 4 aplastas con puntas y dilatare la boca con la diosa 3. Cubra el pastel con pelaje cortado con la diosa 232, trace el contorno con la diosa 2 en los espacios que rodean los rasgos faciales. Usando la diosa 1A, vuelva a trazar las parrillas de los ojos y las orejas; cubra con pelaje cortado con la diosa 232. Endosque y alise el cuerpo de azúcar; colóque sobre la cabeza. Trace el ala en zigzag con diosa 127; decore el sombrero con líneas irregulares en forma de zigzag con la diosa 5. Rinde 12 personajes.

\*Continúa violeta y trazo para el violeta que se muestra.



▼ **¡Fanático del jamón!**

**Molde:** mini pelotas, pag. 108; plancha para galletas, rejilla para empujar, pag. 194.

**Dyes:** 3, 1, 6, pag. 142-143.

**Colores:** "marrón, rojo intenso, amarillo dorado, amarillo dorado, negro, pag. 138.

**Recetas:** botas de mantecilla, galletas extendidas, pag. 114.

**También:** molde para panes 2003 (cabeza de pavo), pag. 128; cortador de margaritas Comfort Grip™, pag. 164; avicolas de colores anaranjado y rojo, pag. 126; palitos de paletas de 4 pulg., pag. 105; Candy Melts™ (cocoas claras, pag. 106; rosado, pag. 105; melena, casillo).

**Con anticipación:** haga los pelitos. Prepare y extienda la masa, como las plumas de la cola usando el cortador de margarita. Pegue 3 pelitos para lograr un buen perfil. Coloque sobre la plancha para galletas y espolvoree con espolvoreo de colores. Corte la cabeza usando el patito. Hacer y deje enfriar las galletas. También: use caramelo dorado para sujetar el palito de paleta en la parte posterior de la galleta de cabeza, dejando 2 pulg. sobresaliendo para enrollarse en el pastel, deje secar.



Hacer y deje enfriar los pasteles individuales; corte a la mitad. Introduzca las cabezas. Haga puntos para los ojos con la dya 5, y las pupilas con la dya 3. Con la dya 2, delinee y rellene el pico (ajuste dando pequeños surcos con el dedo anillo) en un triángulo. Cubra la cabeza y el cuerpo con estrellas hechas con la dya 5. Agregue alas con la dya 16. Sujete las plumas de la cola con hilos. Haga la barba roja con la dya 5. Rinde porciones individuales.

\*Combine menta y caramelo para lograr el efecto que se muestra. Combine menta dorado y amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra.

► **Manzanas disfrazadas**

**Molde:** hornos de jugo de limón de tamaño de un león, pag. 197.

**Caramelo:** Candy Melts™ en anaranjado, blanco, cocoas claras, juego de colorantes primarios y de pastel para caramelo, pag. 106.

**También:** palitos para dulce de galleta de 6 pulg., pag. 105.

**Recetas:** botas de bebé de pequeños hojas, pag. 212; triángulo de papel pergamino, pag. 140; círculos para pasteles de 4 pulg., envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pag. 220; maracas (fingies y sacos), papel encerado.

**Con anticipación:** haga los espaguetis. Tira caramelos dorados tirados de color piel (agregados en poco de caramelo cocido claro dorado). Molde el espagueti dentro del molde de hornos de jugo de limón (pag. 125), rellenando las cavidades hasta 1/4 pulg. de profundidad, guárdelo en el refrigerador hasta que esté firme y luego desmolde. Tira pequeñas porciones de caramelo dorado (blanco de amarillo, azul, rojo, negro y verde (azul verde y amarillo)). Con caramelo dorado en un juego de papel pergamino cortado, trace el sombrero con el alio; delinee y rellene la camisa y las pantalones, deje secar. Delinee las líneas para las manos y pies; delinee y rellene los ojos, la nariz y el bolsillo. Haga pañales con puntos y delinee la boca; delinee la banda del sombrero. Trace el cuello en zigzag y delinee los detalles sobre la camisa y los pantalones.

Dentro el caramelo anaranjado, agregue colorante para caramelo para lograr un anaranjado más intenso. Introduzca el palito por



dulce de galleta en la manzana y sumerja dentro del caramelo dorado, grande para que cubra todos los lados. Deje secar sobre papel encerado hasta que esté firme. Con caramelo dorado en una manga de papel pergamino cortado, delinee las líneas. Coloque un círculo envuelto en papel de aluminio y asegure con caramelo dorado. Sujete el espagueti al palito y los ojos a la base con caramelo dorado. Rinde porciones individuales.

Shewcmento de confitería de marca.

▲ **El primer día de Acción de Gracias**

**Molde:** hogaza de 9 x 5 pulg., plancha para galletas, rejilla para empujar, pag. 194.

**Dyes:** 1, 2, 2A, 5, pag. 142.

**Colores:** "negro, marrón, cobre (cabello piel), amarillo dorado, amarillo dorado, verde hoja, verde Kelli, anaranjado, rojo intenso, azul real, pag. 136.

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (57 g.), pag. 132; rodillo, alambrita para extender y cortar, pag. 132; alizador de fondant Easy Glide, juego de pinillos, juego de vitroleros para repostería, pag. 131.

**Recetas:** botones de mantecilla y rool, galletas extendidas, pag. 114. También: molde para caramelo de celebridad, pag. 212; juego de 101 cortadores de galletas, pag. 162; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pag. 220; esmerques en polvo,

pag. 137; cuchillo para manualidades, regla, maicena, cartón de triple grueso de 20 x 10 pulg. o base de espuma de 10 pulg. de grosor.

**Con anticipación:** tira el fondant según se indica a continuación: 3 oz. de amarillo, 3 oz. de verde, 1 oz. de verde más claro, 4 oz. de anaranjado, 3 oz. de gris, 1 oz. de marrón claro, 1 oz. de marrón oscuro, 2 oz. de anaranjado para los brazos, 2 oz. de marrón para el pavo. Deje a un lado el fondant blanco restante. Haga la comida para la mesa (pag. 122). También: hornos y discos de las galletas de personas y los cubiertos posteriores (pag. 100). Y haga las calabazas de fondant. Presione el fondant dentro del molde de caramelo y desmolde; deje secar sobre una base espesada con maicena.

Hornee y enfría 2 pasteles de hogaza; ubique extremo con extremo sobre una base envuelta en papel de aluminio. Presione para el fondant extendido (pag. 115). Extiende el fondant blanco a 1/4 pulg. de grosor. Cubra el pastel; alise la parte superior con el alizador de

fondant, plegando los extremos para darle el efecto de un mantel. Extienda el fondant gris a 1/4 pulg. de grosor. Corte los platos usando el cortador circular más pequeño del juego. Use el cortador mediano del juego para cortar la bandeja para los brazos; corte una tira de 1/4 pulg. y sujete para formar el borde del plato. Use el cortador de platos de Kelli americano para cortar la bandeja para el maíz; recorte los sacos para redondear. Corte una tira de 1/4 pulg. y sujete para formar el borde del plato. Corte un rectángulo de 2 x 2 1/2 pulg. para la bandeja del pavo. Coloque los platos y la comida sobre la mesa. Coloque los cubiertos de personas en la parte de atrás y las calabazas de fondant en el frente. El pastel rinde 24 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

\*Combine amarillo dorado con amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra. Combine menta con amarillo dorado para lograr el verde más claro del maíz. Combine anaranjado, rojo intenso y negro para los brazos. Combine menta con rojo intenso, anaranjado y negro para el pavo. Combine menta con rojo intenso para lograr los efectos de colores que se muestran.

## ▶ Juegos de otoño

**Moldes:** pancita de ardor, plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Decorar:** 2, 3, pág. 142

**Galletas:** "amarrillo dorado, amarillo limón, amarillito, rojo intenso, rojo Navidad, marrón, negro, azul real, color solar (púrpura), verde Keltic, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido liso para usar liso (24 oz.), pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, aflorella para extender y cortar, pág. 133

**Recetas:** helados de mantequilla y real, galletas extendidas, pág. 134

**También:** libro de patronos 2008 (sobolito), pág. 120; soporte para tarta de 3 pzas Cakes 'N More, pág. 128; cortador Comfort Grip™ de hendidura de yengle, pág. 200; juego de mini cortadores de metal de la cosecha, alfileres para hacer arañitas con motivos de hojas de otoño, pág. 215; marcadores comestibles FoodWriter™ de colores pensados, de punto fino, pág. 130; juego de marcadores de flores, pág. 131; marcapan en polvo, pág. 137; maicena, cachillo, cuchillo

**Con anticipación:** haga hojas de fondant. Agrague 2 cucharadas de Gum-Tex al fondant. Divida el fondant en seis partes. Tira trozos iguales y clávese de amarillo, anaranjado y rojo. Extienda a 7/8 pulg. de grosor y corte unas 125 hojas variadas con los mini cortadores de hoja de robble y de arco. Deje secar sobre el hornador de flores más pegajoso. Cuando estén secas, use los marcadores FoodWriter rojo y verde para dibujar las venas de las hojas en cada lado de las hojas. **También:** haga las galletas de personas. Prepare la masa para galletas extendidas y tija de varios colores de gel. Corte usando el cortador de hendidura de yengle, corte el cablete para cada uno usando el patrón, hórneo y deje enfriar las galletas. Decore con betún real. Use la daga 2 para delinear y rellenar las camisetas, pantalones y zapatos; trazo los bordes de los dedos (ajuste desde pequeños hacia fuera con la punta del dedo sumergido en maicena). Trace rodilleros, digas o pelo con la daga 2, delinee los ojos, delinee y rellene las bocas. Deje secar. Sujete el cablete a la parte de atrás usando betún real. Deje reposar.

Hórneo y deje enfriar 24 panquequitos. Enhebrarlos y ajúste usando la espátula. Coloque de 2 a 3 hojas en cada uno. Coloque a las personas en el soporte y rodee con panquequitos. Coloque los trozos restantes. Cada panquequito mide porciones individuales.

\*Cambie amarillo dorado con amarillo limón para lograr las venas que se ven en la imagen. Cambie rojo intenso con rojo Navidad para lograr las venas que se ven en la imagen.

## ▶ Héroe de la cosecha

**Moldes:** molde individual de silicona con forma de calabaza, pág. 183; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Decorar:** 2, 3, 10, 44, 183, 184, pág. 142

**Galletas:** "azul real, rojo intenso, rojo Navidad, amarillo dorado, verde Keltic, negro, marrón, pág. 136

**Recetas:** betún real, variadas extendidas, pág. 114

**También:** juego de 181 cortadores de galletas, pág. 152; marcapan en polvo, pág. 137; betún para decoración liso para usar liso, pág. 131; rodillo, pág. 133; maicena, cachillo, papel encerado

**Con anticipación:** haga las galletas. Extienda la masa y corte usando el molde más grande del juego. Hórneo y enfría. **También:** haga rodilleros. Rellene los cavilletes de la calabaza hasta la mitad; hórneo y deje enfriar los rodilleros. Enmoldar: recorte las manos recortando con el cuchillo. Cubra los calabozos con betún para decoración caliente (pág. 126). Deje reposar.

Coloque las galletas sobre papel encerado; decore con betún real concentrado. Sujete la cabeza del pastel a la galleta con betún. Forme la parte superior del sombrero con la daga 10 (ajuste con el dedo sumergido en maicena). Trace el ala del sombrero con el alfiler con la daga 106. Trace la banda del sombrero con la daga 44 (con el dedo hacia arriba). Añada los detalles con la daga 3. Delinee y rellene la camisa, pantalones y zapatos; ajúste. Delinee y rellene los botillos; haga puntas para los botones (apunte con un dedo sumergido en maicena). Trace la correa. Delinee y rellene los ojos y la nariz; ajúste. Delinee la boca con la daga 2; haga puntas para los papilas (apunte ligeramente). Trazo el cuello con el alfiler con la daga 162, y puntas para las mejillas con la daga 2 (apunte y ajúste con el dedo sumergido en maicena). Rinde porciones individuales.

\*Cambie rojo intenso con rojo Navidad para lograr el rojo que se muestra.





## ◀ Juego navideño de a tres

**Molde:** juego de medios avilados (en uso el de 7½ x 5½ pulg.), pág. 150

**Dayes:** 5, 8, 9, pág. 142

**Colores:** verde hoja, amarillo limón, negro, rojo intenso, azul real, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar (blanco (12 oz.), pág. 130; rosado, alfombrilla para exterior y centar, pág. 132; juego de pinceles, alisador de fondant, pág. 121

**Recetas:** botón de mantecilla, pág. 114

**Tecnicas:** libro de patrones 2008 (Implica de nieve con sombras de copa, con garro tipo calcetín, con orejitas), pág. 128; bases para pasteles, erector de papel de aluminio Fancy Fold, pág. 222; juego de 101 cartones de galletas, pág. 162; cuchillo, papel enroscado, regla

Prepara los pasteles de una caja para velas (los con fondant extendido (pág. 115). Tira 26 oz. de fondant de verde claro; divide 16 oz. de fondant en 5 porciones y tira de verde brillante, rojo, azul y negro. Reserva 9 oz. de blanco. Cubra los pasteles con verde claro; alise con el alisador de fondant y cubre sobre bases enroscadas en papel de aluminio. Extiende el fondant blanco a ½ pulg. de grosor. Corte los cuerpos de los muñecos de nieve usando el cortador redondo mediano y los cabezas usando el cortador redondo pequeño del juego. Usando el cortador pequeño, corte una cara de ½ pulg. en la parte superior del cuerpo para acomodar la cabeza. Coloque los muñecos de nieve sobre los pasteles.

Para los detalles, extiende los colores de fondant a ¼ pulg. de grosor. Con los patrones, corte la ropa para todos los muñecos de nieve.

Corte ½ pulg. para la mano, ½ pulg. para la boca y ½ x ¼ pulg. para los botones de botones. Use el extremo angosto de la daga 6 para cortar el ojo. Para el muñeco con sombrero de copa, use el extremo angosto de la daga 9 para cortar los patitos para el chaleco y festonear el borde inferior del chaleco. Corte una tira de ½ x 1 pulg. para la parte superior de la bufanda; enrollé y aplaste una bolita de ¼ pulg. para el nudo.

Para el muñeco de nieve con garro tipo calcetín, use el extremo angosto de la daga 6 para cortar los botones del chaleco, y de la daga 5 para los botones de las botas. Con el cuchillo, corte una tira de ½ x 1½ pulg. para la parte superior de la bufanda; enrollé y aplaste bolitas de ¼ pulg. para el nudo y el pompón del sombrero. Corte una tira de 1½ x ½ pulg. para la escoba y mollo brezo de ½ pulg. de ancho para las cordas. Corte una sección de ½ x 1½ pulg. para la parte superior y secciones de ¼ x 2 pulg. para los lazos. Sujete todos los piezas con un pincel húmedo. Junte las partes de ½ pulg. de fondant para los brazos inferiores; sujete con un pincel húmedo. Cada pastel rinde 5 porciones.

\*Combine verde hoja con amarillo limón para lograr los verdes que se muestran.



## ▼ Baile en la nieve

**Moldes:** pelota de deportes, pelota de fútbol, pág. 159

**Colores:** rojo intenso, azul real, verde hoja, amarillo limón, negro, violeta, rosado, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant colorado listo para usar blanco (48 oz.), pág. 128; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 122; cortador/artículo para gradados, juego de pinches, pág. 121

**Recorte:** inicio de mantecilla, pág. 114

**Teclados:** auge de portátiles navideños, pág. 200; bases para pasteles de 12 x 18 pulg., revestido de papel de aluminio Funci-Pak, pág. 232; naipes, cuchilla

Enbustea y alisa la pelota de deportes y lo de fútbol, calcoque sobre una base de doble grosor envuelta en papel de aluminio con los extremos del pastel anidos. Lija 20 oz. de fondant de rojo, 3 oz. de azul y 2 de negro, 2 oz. de verde, 1 oz. de violeta, masera 175 oz.

de blanco. Enrolla con el fondant blanco en tronco de 4 1/2 pulg. de largo y colócalo en el espacio entre la cabeza y el cuerpo. Para las orejas, enrolla dos bolitas azules de 1 1/2 pulg.; aplástalas con el dedo y colócalas. Enrolla un tronco en negro de 3 x 14 pulg., curva y colócalo para la banda de las orejas. Enrolla un brazo amarillo de 6 pulg., corta 2 tiras de 2 pulg. y písalas de 1 pulg. y colócalas. Extiende el fondant rojo a 1/4 pulg. de grosor. Corte el inicio y la boca usando los cortadores del juego, invierte los cortadores y resaca para el lado opuesto, luego colócalas. Para la bufanda, extiende el rojo a 1/4 pulg. de grosor; corta tiras de 1 pulg. de ancho y de 8, 8 1/2 y 3 pulg. de largo. Curva las tiras de 8 1/2 y 3 pulg. y colócalas para los lazos; colócale la tira de 1 pulg. alrededor del cuello. Extiende el verde a 1/4 pulg. de grosor y corte cuadrados de 1 pulg.; sujételos a la bufanda, o 1 pulg. uno de otro con un pincho húmedo. Moldea una bolita de 1 pulg. para la nariz, una bolita de 1/2 pulg. para la boca y bolitas de 1/2 pulg. para los ojos; colócalas. Moldea y aplasta bolitas de 1/4 pulg. para los botones; colócalas. Rinde 18 personajes.

\*Entiende verde hoja con azúcar fino para lograr el verde que se muestra. Cambiar violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.



## ▲ Los frescos más en onda

**Molde:** galleta de maicillo de nieve, pág. 199

**Colores:** 2, 3A, 3, 4, pág. 142

**Colores:** rojo intenso, verde hoja, azul real, negro, pág. 136

**Molde:** botones de mantecilla y real, galletas extendidas, pág. 114

**Teclados:** libro de parones 2008 (botas, zapatos, mineros), pág. 126

**Recorte:** auge de portátiles, pág. 127; papel encerado, cordón de regalo negro, maiceros

**Con anticipación:** haga los detalles con botón real. Copie los parones de la cabeza con papel encerado. Use la hoja 3 para trazar las curvas curvas de la escoba, delinee y rellene los mineros (aliso con el dedo sumergido en maicero). Use la hoja 4 para diseñar y rellenar las botas y las zapatillas (aliso con el dedo). Deje secar. Saque una pira de 1 pulg. de regalo a todos los partes posteriores con botón real, sujete la escoba al inicio. Deje secar.

Enrolla los dulces de galleta sin los pines, enrolla. Use el cuchillo para recortar los sombreros para las cabezas redondeadas de los muñecos de nieve. Decore con banda de mantecilla. Con la hoja 3A, delinee y rellene las cabezas y los cuerpos (aliso con el dedo sumergido en maicero). Introduzca tiras y pines de regalo. Use el inicio 2 para trazar puntos para los ojos, delinee la boca y la nariz curvas en todos ellos, trace puntos para los botones. Para el muñeco de nieve con orejas, trace las orejas con la hoja 2; introduzca el cordón de regalo para la banda. Trace la bufanda con la hoja 3 (ajuste con el dedo), vuelva a trazar con franjas con la hoja 2. Para el muñeco de nieve con sombrero de copa, use la hoja 3 para trazar el chabazo de zago, delinee y rellene la bufanda (aliso con el dedo). Delinee y rellene la parte superior del sombrero con la hoja 4; extienda el filo con la hoja 3 y la banda con la hoja 2. Para el muñeco de nieve con goma tipo calcetín, use la hoja 3 para delinear y rellene la cabeza y la bufanda (aliso con el dedo). Use la hoja 3 para delinear y rellene el ala del sombrero; trace franjas y un punto para el pincel con la hoja 2. Rinde personajes individuales.



## ◀ Nativo del Polo Norte

**Moldes:** muñeco de nieve para a pasta, pág. 157; paño ovalado for uso de 13 1/2 x 9 1/4 pulg.), pág. 133.

**Dayan:** 12, 16, 18, pág. 142-143.

**Colores:** negro, verde Kelly, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 136.

**Fondos:** pasta de goma: fondos: ovondo liso para escarblanca (34 oz.), pág. 132; rodillo, alfombra para extendir y cortar, pág. 133.

**Recetas:** botones de mantequilla y de mantequilla de chocolate, galletas extendidas, pág. 134.

**También:** libro de patrones 2000 (para y cara de pingüino), pág. 126; envoltorio de papel de aluminio Faci-Foil, pág. 233; base de espuma de 74 x 14 pulg. (1/2 pulg. de grosor), botón de caramelo de 1 pulg., cuchillo, palillos, maicena, espátula.

**Con anticipación:** haga los patos de galleta. Use el patrón para cortar 2 galletas para cada parte, aviente el patito y corte dos más. Forme y extienda. Aplique las galletas de pato dentro e izquierdo con betón, deje secar.

Forme y deje enfriar patitos de 1 capa. Use el cuchillo para recortar la cara del muñeco de nieve plana y para cortar la hoja de aseo del sombrero, recorte 2 pulg. de la parte superior del ovondo para acceder a la parte inferior del patrón de muñeco de nieve. Coloque los patitos juntos sobre una base cubierta con papel de aluminio; si tiene necesidad, coloque un trozo de fondant de 270 oz. en la capata para revelar las partes superiores. Marque la cara usando el patito, marque el aseo de la barba a 1 1/2 pulg. del borde. Embetone la barba con la espátula y moldee la parte inferior para redondear. Para los brazos, use 50 oz. de fondant para enrollar 2 tramos de alrededor de 8 pulg. de largo. Coloque la parte superior de los brazos sobre la base a la altura de los hombros, curve el extremo del brazo derecho sobre la parte superior del patito, mate con betón. Para el pico, moldee un cono con una base de 2 pulg. de diámetro con 1 1/2 oz. de fondant, use el cuchillo para cortar la hendidura de la boca. Separe con betón; alise con la espátula.

Cubre la cara y la barba con estrellas hechas con la daya 16, delinee los ojos con la daya 12 y rellene (alíse con el dedo sumergido en maicena). Cubra el cuerpo con estrellas con la daya 16, trace patitos para las galletas con la daya 12. Con la daya 18, cubra el brazo izquierdo con estrellas con la daya 16, trace el botón de caramelo sobre el brazo derecho, luego trace estrellas con la daya 16, por encima, por debajo y sobre el botón de caramelo para formar los dedos. Coloque las patas pegadas al patito y asegure con betón. Cubra las patas y la base del sombrero con estrellas hechas con la daya 16. Usando estrellas con la daya 16, cubra el sombrero y vuelva a trazar una banda de 1 1/2 pulg. de ancho con las puntas de 3/16 y de 1 pulg. de largo; vuelva a trazar 3/16 pulg. superponiendo para darle dimensión. Rinde 27 porciones.



## ▶ Pequeño reno

**Moldes:** León amigable, pág. 157.

**Dayan:** 1, 3, 8, 12, 16, 21, pág. 142-143.

**Colores:** azul real, marrón, rojo intenso, negro, rosado, pág. 136.

**Recetas:** botones de mantequilla y real, pág. 134.

**También:** libro de patrones 2000 (cabeza de reno y cornamenta), pág. 128; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Faci-Foil, pág. 233; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 100; merengue en polvo, pág. 133; papel encerado, cuchillo para galleta, palillo, maicena.

**Con anticipación:** haga 2 cornamentas con betón real. Cople el patrón y cubra con papel encerado. Corte el patito de paleta en pedos de 2 pulg. Coloque las palitas sobre el patrón, para que 1 pulg. sobresalga de la base. Trace las cornamentas con la daya 8, dejando la parte que sobresale sin trazar. Deje secar; con cuidado retire el papel encerado. Gire las cornamentas y vuelva a trazar con la daya 8. Deje secar de un día para el otro.

Recorte del patrón de león, las orejas, los ojos, la nariz y dos puntas de la melena alrededor del cuello. Embetone y alise los lados y las partes traseras; trace el patrón de la cabeza con un patito. Delinee el cuerpo, la cabeza, las orejas y los rasgos faciales con la daya 3. Trace el blanco de los ojos, las pupilas, la lengua, las patillas y el interior de las orejas con la daya 12 (alíse con el dedo sumergido en maicena). Con la daya 3, delinee y trace el collar de 1/2 pulg. de ancho; haga puntas para las campanas. Cubra el reno con estrellas hechas con la daya 16. Introduzca las cornamentas. Trace el pelo con estrellas con la daya 21. Delinee y haga puntas para las copas de nieve con la daya 1. Trace conchas alrededor del borde inferior con la daya 21. Rinde 12 porciones.



## ◀ ¡Un diciembre deslumbrante!

**Molde:** árbol decorado, pág. 197

**Base:** 2A, pág. 142

**Colores:** verde Kelly, pág. 138

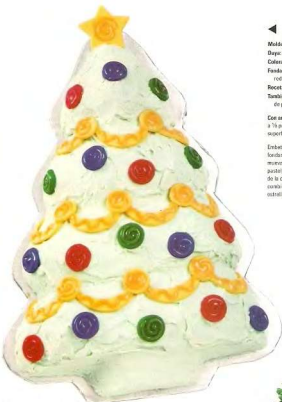
**Fundente de goma:** Melt Pack de fondant en colores primarios, pág. 138; Cut-Outs™ rodados y de estrella, pág. 132; varilla, alfilerillo para extender y cartón, pág. 133

**Receta:** botón de mantecquilla, pág. 134

**Decoración:** gel brillante en amarillo, rojo, verde y azul, pág. 137; bases para pastales, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; maicena, cuchilla, espátula

**Con anticipación:** haga la estrella. Extienda una pequeña porción de fondant amarillo a 1/8 pulg. de grosor. Corte la estrella con el Cut-Out más grande. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Embuta el pastel con una espátula dándole un efecto esquinado. Extienda los colores de fondant a 1/8 pulg. de grosor. Para las guirnaldas, corte un círculo con el Cut-Out más grande; mueva el cortador hasta arriba 1/8 pulg. y corte de nuevo. Coloque las guirnaldas sobre el pastel, recordando en los lados para ajustar. Corte los adornos usando el extremo ancho de la daga 2A, colóquese sobre el pastel. Coloque los colores en los adornos en colores, combádales para hacer zigzags sobre las guirnaldas, y espolvoree sobre los adornos y la estrella. Rinde 12 porciones.



## ► Festeje con el pinguino

**Molde:** cuerpo de oso de peluche sentado, pág. 157

**Base:** 4, 1B, pág. 142-143

**Colores:** negro, rojo antracita, rojo Navidad, amarillo limón, amarillo, verde Kelly, pág. 138

**Fundente de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (Gum-Tex), pág. 138; Gum-Tex™, rodillo, alfilerillo para extender y cartón, pág. 133

**Receta:** botón de mantecquilla, pág. 134

**Decoración:** libro de patrones 2008 (véase pág. 126; base para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 232; palitos de madera de 6 pulg., pág. 169; conos de helado de azúcar; maicena

**Con anticipación:** haga los alas. Agregue 10 cucharadas de Gum-Tex líquido de fondant. Tíñalo de negro. Extienda a 1/8 pulg. de grosor usando el cartón, corte 2 alas. Introduzca 2 palitos de madera a 2 1/2 pulg. de profundidad en la parte plana de uno de las alas. Deje secar las alas.

Prepara el pastel usando masa de tostrada firme como la del pastel de queso. Rolléalo el molde y el tubo de cocción preparados; hornea antes entrar según las instrucciones. Introdúzale la masa horneada en la parte de cocción dentro del cuerpo del pastel, suavizada con rodillo, y aligera sobre la base preparada. Recorta las orejas, brazos, manos, cola y la parte trasera de las piernas. Embutire y aligere suavemente. Tíñalo de gel brillante de amarillo, verde Kelly, rojo Navidad, rojo antracita y amarillo limón. Doble el cuerpo y las patas con espátulas rectas con la daga 1B. Embutire y aligere el cono, colóquese sobre la cabeza. Corte una tira de fondant de 1/8 pulg. de ancho y envuélvela alrededor del cono. Agregue las facas con estrellas cortadas en la parte y base del cono con la daga 1B. Recorte los palitos de madera en pedacitos para que queden de 5 pulg. de largo, introdúzale en el pastel. Cubra la otra ala con botón. Rinde 12 porciones.



\*Extiende más rápido y rojo Navidad para lograr el rojo que sea más rojo.  
\*Extiende amarillo limón y amarillo Navidad para lograr el amarillo que sea más rojo.



## ▲ ¡Sorpresa de Papá Noel!

**Molde:** casa vertical, pág. 158

**Dayas:** 1, 2, 3, 4, 7, 17, 45, pág. 142-143

**Decorantes:** verde Kelly, amarillo limón, rojo intenso, negro, rosado, azul real, violeta, marrón, color (color pastel), pág. 126

**Fondant/pasta de galleta:** fondant extendido (solo para usar blanco) 100 g; 1 pág. 120; cortador/cortador para grabados, pág. 131; Cut-Out™ de estrella, pág. 132; rodillo; alfombrilla para estender y cortar, pág. 133

**Recetas:** besos de mantecilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (el leñero, piso de la escalera), pág. 128; decoraciones de granito gigantes "Rainbow Nongranito", pág. 128; marroque en polvo, piping gel, pág. 137; envoltorio de papel de aluminio (Frost-it), pág. 233; conos de helado de azúcar; cachilla, regla, base de espuma de 18 x 12 x 1/2 pulg. de grosor; gomitas de especie gigantes, caramelos cuadrados, mini gomitas, azúcar granulada, palillo, maicena

**Con anticipación:** haga 4 árboles pequeños y 2 grandes usando betún real. Para los árboles pequeños, corte conos de azúcar de 1/8 pulg., 2 pulg., 2 1/2 pulg. y 3 pulg. de altura. Cubra los conos con puntos curvados hechos con la daya 2 usando los nongranitos. Para cada árbol grande, quite 3 conos de azúcar y sujete con betún real. Comenzando desde abajo, cubra los árboles con estrellas curvadas hechas con la daya 11. Sujete los nongranitos a medida que traza ramas en la parte superior del árbol. Para las estrellas, pase la goma empuja sobre una superficie espolvoreada con azúcar, corte 2 estrellas usando el Cut-Out mediano. Sujete cinco puntos de betún real hechos con la daya 3.

Cubre la base de espuma con envoltorio de papel de aluminio (Frost-it). Usando el molde como guía, marque la base en donde se colocarán las pestillas de casa, creando un ángulo de 30° donde se unen las frentes de las casas. Dibuje una línea desde los esquinas de las partes traseras de la casa hasta la esquina de la base para marcar el ángulo del piso. Para el piso, tala 8 on. de fondant de marroque; extendido a 1/8 pulg. de grosor y corte una pieza de 18 x 7 pulg. Pase

un pincel a la base desde las partes traseras de las casas hasta el borde de la base ligeramente con piping gel. Sujete el fondant, recordando en las marcas. Con la regla y la rueda de orilla recta del cortador/articuli para grabados, marque las líneas para los tablos de 1/8 pulg. Luego, marque los tablos de piso de 3 y 2 1/2 pulg. de largo para escalones al interior. Para el área de la nieve, extienda el resto del fondant blanco a 1/8 pulg. de grosor. Pase un pincel ligeramente con piping gel a la base desde los frentes de las casas hasta el borde de la base y cubra el área con fondant. Recorte para ajustar.

Remee y deje enfriar los pasteles, utilizando una masa de textura fina como la de los pasteles de una libra. Rasque las partes inferiores de las 2 casas para que queden niveladas sobre la base y coloque sobre dicha base. En ambos frentes de la casa, marque con un palillo, verticalmente y aliso de ventosas superiores cuadradas de 1 1/2 pulg. En la puerta de la casa, marque, ombente y alise la ventana inferior cuadrada de 2 pulg. y una puerta de 1 1/4 x 3 1/4 pulg. con una ventosa cuadrada de 1/2 pulg. En la casa de la chimenea, marque, ombente y alise una ventosa inferior de 2 x 3 pulg. En ambos frentes y lados de las casas, trace los techos de 1/2 x 1/2 pulg. con la daya 4, escalonando el punto de nivelado (solo con el efecto sumergido en maicena). Defina las vidrieras de las ventanas con la daya 1. Trace las ventanas, el borde de gualinda, la corona, los arbolitos y el árbol en la ventana del frente con puntos curvados con la daya 2. Sujete los nongranitos. Trace bayas y delinea un mulo con la daya 2 debajo de la corona. Haga un punto para el punto de la puerta con la daya 2. Agregue carámbulos curvados en los alfileres con la daya 2. Para la chimenea, corte 4 carámbulos en ángulo para ajustar a la zona del techo; sujete 2 de cada lado de la zona con betún de mantecilla. Sujete una segunda fila de 4 caramelos. Embelene el techo con la espátula dándole un efecto esponjoso. Trace carámbulos a lo largo de los alfileres.

Decore la parte trasera de las casas interiores de las casas. Embelene y alise las paredes de ambas casas con una espátula. Trace un efecto en la zona de ambas casas con la daya 45. En la zona de la chimenea, marque un círculo para la corona de 1 1/2 pulg., trace la corona y la base de puntos con la daya 2. Marque la chimenea con el



patrón, comenzando a 1 pulg. desde el borde izquierdo de la pared. Embelene y alise el área interior. Aplicando presión firme, trace los alfileres con la daya 2 (solo con el efecto sumergido en maicena). Trace la repisa con la daya 2; trace los volúmenes del alfileres y luego puntos para la gualinda con la daya 2, y puntos para las flores con la daya 2. Para hacer a Papá Noel, delinea y rellena la cabeza con la daya 2 (aliso). Delinea y rellena el traje, el sombrero y los botas con la daya 3 (aliso). Trace los rasgos faciales con la daya 2. Trace un agujero para el borde de piel, barba y pomelo en rodillo, luego curvado y puntos para las orejas con la daya 3. Trace una gualinda a lo largo del borde inferior con la daya 3. En la casa con puerta, marque la puerta inferior de 1 1/4 x 2 1/4 pulg. de altura; delinea y rellena (aliso). Con la daya 3, delinea y rellena una ventosa cuadrada de 1/2 pulg., trace un punto para el punto de la puerta. Marque la banda de arriba, con la viga superior a 2 1/4 pulg. de la arista de la casa y la viga inferior a 1 pulg. por debajo de la viga superior. Delinea las vigas con puntos verticales a 1 pulg. de distancia entre sí con la daya 2. Para la escalera, marque y trace el patrón del piso de la escalera, marque la banda a 1 1/2 pulg. por encima del piso, siguiendo el ángulo. Delinea la banda con las pestes verticales a 1 pulg. de distancia. Etiqueta la figura de la familia (pág. 156) con las days 2, 3 y 7. Trace puntos para la gualinda de la escalera y de la banda. Para los regalos, recorte cuadrados de gomitas de especie gigantes y pase por azúcar granulada. Trace listones y marcos con la daya 2. Embelene la base cubierta de fondant con la espátula dándole un efecto esponjoso, dejando el camino despejado. Sujete mini gomitas en el camino. Coloque los árboles de cere y los regalos. Rinde 24 porciones.

## ◀ Bajando por la chimenea!

**Molde:** plancha de 9 x 13 pulg., pág. 154

**Caramelo:** Candy Melt™ en blanco, rojo y coco claro, pág. 160; molde para paleta de personajes navideños, pág. 180; paletas de paleta de 4 pulg., pág. 168

**Recetas:** batidos de cereal favoritos

**También:** triángulos de papel plegados, pág. 140; gomitas azucaradas grandes, nogal, cuchillo, tijera, azúcar granulada

**Con anticipación:** Moldea las paletas de Papá Noel con el método para pintar (pág. 158). Mezcla una pequeña cantidad de caramelo con blanco para hacer caramelo color rosa. Deje reposar.

Prepara la receta de batidos de cereal y caléfalos a presión en el molde, de 1 pulg. de profundidad, desmóldalo. Corte cuadrados de 2 pulg., aplique 3 presiones juntas para hacer una chimenea de 2 x 3 pulg. de altura. Use caramelo derretido blanco como una manga de papel pergamino para trazar líneas para ladrillos de 1 x 1 pulg. Forme un montículo de caramelo para la nieve de la parte superior, dejando que caiga en las laderas. Para las bridas, corte a la mitad y a la larga gomitas azucaradas rosas; pase por una superficie expuesta con azúcar. Corte el palito de paleta a la mitad, envuélvalo alrededor del extremo del palito, dejando 1 pulg. sobresaliendo; sujete con caramelo derretido. Para los mirones, corte a la mitad y a la larga gomitas azucaradas verdes; pase por azúcar. Moldea los mirones a mano; sujete a los brazos con caramelo derretido. Para el cuerpo, corte a la mitad y horizontalmente una gomita azucarada, introduzca el palito de paleta de Papá Noel en la mitad superior. Corte un pequeño agujero en la mitad central de la chimenea. Introduzca las palitas, cortadas a medida, en la chimenea para colocar la cabeza y los brazos. Una caramelo derretido para trazar las laderas de piel en el torso y alrededor del cuello y brazos. Rinden porciones individuales.

## ▼ La pandilla de Papá Noel

**Molde:** plancha para paletas, pág. 154

**Duya:** 1A, 2, 3, 4, 21, 362, pág. 142-143

**Colores:** verde Kelly, rojo intenso, rojo sin sabor, rosado, negro, cobre (color piel), pág. 136

**Recetas:** botón de mantequilla (consistencia firme), botón real, pág. 114

**También:** libro de postales 2000 (manejó), pág. 130; moldes de silicona para hornear (Pies tortos de Papá Noel, pág. 130; galletas de paleta de 4 pulg., pág. 163; azúcar granulada, conos de helado de azúcar, gomitas azucaradas, papel encerado, cuchillo, maracas

**Con anticipación:** haga los garas. Receta los conos de azúcar de 2 1/4 pulg. de largo. Embute y alise con una espátula con botón real; deje secar.

Humear y dejar enfriar los panquecitos en los moldes de silicona sostenidos por la plancha para paletas. Con la duya 1A y botón de consistencia firme, trace un montículo de botón en la parte superior para la cabeza. Alise con la espátula. Para los brazos, corte paletas de paleta de 3 pulg., introdúzalas 1 1/2 pulg. en el panquecito. Trace los brazos con botón de mantequilla, introduciendo la duya 21 sobre el palito y retirando la manga con presión uniforme. Para las manos, pase las gomitas azucaradas por papel encerado engrasado sin azúcar. Usando el panquecito, corte la mano con el cuchillo, vierte el panquecito para la mano apretada. Sujete las manos a los brazos con puntos de botón. Para Papá Noel, trace puntos para los ojos y nariz con la duya 3 (aplastado y alisado) con un dedo sumergido en maicena. Con la duya 2, trace puntos para la boca, las cejas y las pupilas (aplastado y alisado). Coloque el garra. Trace el pompon, borde de piel, pelo y barba en zigzag con la duya 4 y delinee el bigote. Para el elfo, sujete el garra. Trace el pompon en zigzag con la duya 4; agregue un borde corrido con la duya 362. Haga puntos para las cejas con la duya 3 (aplastado y alisado). Con la duya 2, trace la boca y haga puntos para las pupilas (aplastado y alisado). Trace puntos corridos para las narices y mejillas con la duya 4 (aplastado y alisado). Agriete las orejas con hojas corridas con la duya 362. Rinden porciones individuales.

\*Candores rojo intenso y rojo sin sabor para lograr el rojo que se muestra.

## ► Pino a la luz de las estrellas

**Molde:** 4, 17, pág. 142-143

**Caramelo:** verde Kelly, pág. 136

**Candores:** Candy Melt™ en caramelo, pág. 160; molde de estrellas para caramelo, pág. 163

**Recetas:** botón real, pág. 114

**También:** decoraciones de granillo de cereal de dulce, gomitas, pág. 136; merengue en polvo, pág. 137; bases para pastelería, pág. 233; conos de helado de azúcar, pág. 163

**Con anticipación:** haga la estrella. Refina el molde hasta quedar con caramelo derretido, gástele en el refrigerador hasta que esté firme y desmóldalo.

Humear árboles, aplique 3 conos de dulce, supámelos con azúcar. Coloque sobre la base cubierta con papel encerado, retire la base con cuidado para darle forma de árbol. Cobre los conos con estrellas corridas con la duya 17, de abajo hacia arriba. Coloque el granillo de cereal de dulce. Haga la nariz corrido con la duya 4. Sujete la estrella a la parte del árbol con botón; deje secar. Rinden porciones individuales.

Humear de caramelo de mara.



## ◀ Exhibición de luces invernales

**Moldes:** plantilla de 11 x 15 x 2 pulg., plancha para galletas, rejilla para horno, pág. 154

**Days:** 1, 2, 5, pág. 142

**Colores:**® venta hoja, amarillo limón, violeta, rosado, anaranjado, negro, rojo intenso, rojo Navidad, celeste, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 132; rodillo, ahorrador para extender y cortar, pág. 133; juego de pinzales, pág. 131

**Recetas:** betún real, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** soporte elegante para pasteles de pino, pág. 238; betún para decoración listo para usar (4 onzas), merengue en polvo, pág. 137; juego de mini contenedores navideños, pág. 202; juego de 181 contenedores de galletas, pág. 162; anclar ornamento claro, pág. 208; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 168; papelitos para caramelos de 1 pulg. de diámetro, pág. 167; base para pastel, pág. 233; almohada de florita blanco calibre 24 (16 pulg.), piñeta de popovers, maceta, cuchillo

**Con anticipación:** haga las estrellas, los árboles y los muñecos de nieve de fondant. Tira 3 oz. de fondant de amarillo y 3 oz. de verde; reserva el blanco restante. Extiende el fondant a 1/8 pulg. de grosor. Corte 12 estrellas, 11 árboles y 11 muñecos de nieve (con el molde de fundición de jengibre) con los contenedores del juego de mini contenedores navideños. Déje secar de un día para el otro sobre una base espolvoreada con maicena. Cuando estén secos, pincele las estrellas con agua y espolvoree con azúcar amarillo. **También:** decore los muñecos de nieve con betún real. Trace puntos para los ojos y la boca con el day 1; trace la nariz con el día 2. Trace las botas con el día 3 (dado dando pequeños golpes con el dedo sumergido en maceta), trace las bufandas y los sombreros con el día 5. Déje secar de un día para el otro. Cuando estén secos, corte los palitos de paleta de 2 pulg. y sujete a la parte trasera de los árboles y los muñecos de nieve con betún real; déje secar.

**Y:** sujete las estrellas a la parte superior del soporte. Corte 2 almohadas de florita de 8 pulg.; envuélvalas alrededor de la parte superior del soporte para que los extremos queden hacia arriba. Sujete los alambres con la pasta de pegamento. Curva los extremos formando un corazón y sujete 1 estrella con adhesivo para fondant; déje secar.

Hevece y déje enfriar un pastel de 2 pulg. de altura. Marque círculos sobre el pastel con el contenedor circular mediano del juego de 181 contenedores. Corte los pasteles con un cuchillo. Tiro una porción de betún listo para usar de azul y celeste hasta que quede de una consistencia que se pueda verter; cubra los pasteles con el betún verde (pág. 126). Déje secar. Coloque los pasteles en papelitos para caramelos aplastados. Caliente el resto de betún blanco hasta que quede de una consistencia que se pueda verter, y viértalo por encima de los pasteles, haciendo que chorree por los lados dando un efecto de nieve; déje secar. Incorpora los muñecos de nieve y los árboles. Coloque los pasteles en el soporte. Sujete el resto de las floritas al soporte con adhesivo. Un pastel mide entre 22 y 24 pastelerías individuales; cada una rinde porciones individuales.

\*Colócale violeta y rosado para lograr el color que se muestra. Combina rojo intenso con rojo Navidad para lograr el rojo que se muestra.





## ▼ La cima de la montaña

**Molde:** pincillo estándar, pág. 154

**Decorar:** 4, 17, pág. 142-143

**Colocantes:** verde hoja, amarillo limón, verde Kelle, pág. 136

**Fondant/punto de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), pág. 130; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133; Cut-Out™ de estrella, pág. 132; juego de pincelos, pág. 131

**Recetas:** bolón de mantquilla, pág. 114

**También:** soporte para fiesta de 2 pisos Cakes 'N More, pág. 238; pañuelos para hornear de muñeco de nieve, Fun Pin®, pág. 198; decorativos de granito, algunos "Rustic Wonderland", pág. 138; vasculita, conos de helado de azúcar IS, cuchillo, maricón

**Con anticipación:** haga las estrellas. Tira de amarillo una boleta de 2 pulg. de fondant, extiéndala a ¼ pulg. de grosor. Corte 3 estrellas con el Cut-Out mediano. Deje secar sobre

una superficie espolvoreada con maicena. También: prepare el soporte. Extienda el fondant a ¼ pulg. de grosor. Con una boleta del soporte de 8 pulg. como guía, marque un borde de 2 pulg. alrededor de la base. Use el cuchillo para cortar la arilla ondulada dentro del borde, para hacer la nieve. Coloque la base sobre el soporte y coloque encima el fondant, sujetándolo con un pincel húmedo. Repita el proceso con los bases de 10 y 12 pulg. Haga los árboles. Aplique conos de azúcar, sujetándolos entre sí con bolitas. Forme la parte inferior con bolitas para darle forma de árbol; cubra de estrellas curvadas con la hoja 17; trabajo de abajo hacia arriba. Esquivame con maricón; agregue nieve curvada con la hoja 4. Sujeta la estrella con bolitas. Coloque los árboles en el soporte.

Enbellece y alisa los pañuelos con la espátula. Introduce los pincelos en los pañuelos. Coloque los pañuelos en el soporte. Repite porciones individuales.

\*Decorar verde hoja y punto Kelle con amarillo tender para lograr el verde que se muestra.



Enbellece y alisa los pastiles individuales con bolón de mantquilla. Tira el fondant según se indica a continuación: 4 oz. de verde, 2 oz. de rojo, 2 oz. de negro, 2 oz. de azul, 1 oz. de violeta. Extienda a ¼ pulg. de grosor. Para todo, corte las decoraciones de fondant y sujételas con un pincel húmedo. Corte las ojotas con el extremo angosto de la hoja 8; envuelva trozos en punto de ½ x ½ pulg. de largo para la nariz y la boca. Introduzca las cabezas en los pañuelos. Para el muñeco de nieve con sombrero de copa, corte una tira verde de 18 x ½ pulg. para el borde inferior de la chaqueta; corte el borde festoneado con el cortador redondo más pequeño. Corte una tira roja de 16 x ½ pulg. para la parte superior de la chaqueta; sujete pañuelos cortados con el extremo angosto de la hoja 8. Corte una tira verde de 5 x ½ pulg. para el cuello. Corte un rectángulo de 1½ x ½ pulg. para el sombrero de copa; sujételo con adhesivo. Envuelva un tronco de 2 x ½ pulg. para el eje; corte una tira de 1½ x ½ pulg. para la banda del sombrero. Corte una botaneta de 8½ pulg. y ábrala alrededor del cuello. Para el muñeco de nieve con orejeras, envuelva y aplaste bolitas de ½ pulg. para

hacer las orejeras; sujete 3½ pulg. de cordón de regalo para la banda. Corte una tira verde de 8 x ½ pulg. para la botaneta; sujete cuadradas copas de ½ pulg. y envuélvalas alrededor del cuello. Corte las botanetas con el extremo angosto de la hoja 12. Para el muñeco de nieve con gorro tipo calcetín, corte el gomo rojo usando el pañuelo, sujete tiras verdes de ½ pulg. recortándolas para adaptarlos. Envuelva una bolita de ½ pulg. para el pañuelo; máquelo con la hoja 16 para darle textura. Para la cámara, corte una tira de 6 x 1½ pulg. y envuélvala alrededor del pañuelo; alise la unión en la parte trasera y use el cuchillo para cortar el tapo de adelante. Corte una tira de 8 x ½ pulg. para la bandita y ábrala alrededor del cuello. Para todos los brazos, envuelva palitos de paleta de 2 pulg. con tiras de fondant de 1¼ x ¼ pulg. Sujeta los entornos con adhesivo; deje secar, y luego introduzca los brazos en los pañuelos. Repite porciones individuales.

\*Decorar violeta y rojo para lograr el violeta que se muestra. Cambie verde hoja con amarillo tender para lograr el verde que se muestra.



## ▲ Hechos para el frío

**Molde:** mini pelota, pág. 159

**Decorar:** 1, 12, 16, pág. 142-143

**Colocantes:** rojo intenso, verde hoja, amarillo limón, violeta, rosado, negro, azul real, pág. 136

**Fondant/punto de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), pág. 130; Guan-Tac™ rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133; cortador/artículo para grabados, juego de pañuelos, pág. 131; Cut-Out™ redondos, pág. 132

**Recetas:** bolón de mantquilla, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** libro de pastores 2008 (entorno, cabeza y sombrero), pág. 138; juego de 181 cortadores de galletas, pág. 162; palitos de queso de 4 pulg., pág. 169; cordón de regalo negro, maricón, papel envuelto, cuchillo, regla, pañuelos

**Con anticipación:** haga las cabezas. Agrupe 1½ cucharadita de Guan-Tac a 2½ de fondant; extiéndala a ¼ pulg. de grosor. Use el pañuelo de arriba y sombrero para cortar la cabeza con gomo tipo calcetín; use el Cut-Out redondo mediano para cortar entes cabezas. Tira verde 1 oz. de fondant y extiéndalo; corte las orejas con el pañuelo. Use un poco de la parte superior de la cabeza con el adhesivo para fondant. Corte una tira de 181 cortadores de galletas, pág. 162; palitos de queso de 4 pulg., pág. 169; cordón de regalo negro, maricón, papel envuelto, cuchillo, regla, pañuelos

## ▼ Reina de corazones

**Molde:** pancito estándar, pág. 151; plato para galletas antiaderente, repita para enfriar, pág. 151

**Caramelo:** Candy Melts® en blanco (2 paq.) y cacao claro (1 paq.), juego de colorantes alimentarios y de pasta para caramelos, pág. 166; molde para paleta en forma de corazón, pág. 284; paletas de paleta de 4 pulg., pág. 305; juego de pinzetas decoradoras, pág. 167

**Receta:** betún de mantequilla, pág. 114

**También:** papiritos para hornear estándar de caramelo de reinado, pág. 304; cazoque para postres Quipiles 70 More® estándar, pág. 146; Cut-Outs® moldados, pág. 132; decoraciones de granillo de corazones gigantes, pág. 138; cortador de plástico con forma de niña, pág. 163; triángulo de papel pergamino, pág. 148; papel encerado

**Con anticipación:** moldee los caramelos. Dente 1 paq. de caramelo blanco y tija la mitad de rosa y la mitad de rojo. Usa una pequeña cantidad de caramelo blanco derretido de color piel usando los colorantes para caramelo anaranjado y rosa. Moldee la base de la niña: colócale el Cut-Out redondo más grande sobre la plancha para galletas; llénala a 1/4 pulg. de profundidad con caramelo derretido. Sigue el mismo procedimiento para moldear la niña, usando caramelo color piel y el cortador con forma de niña. Guarde los caramelos en el

refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos. Para el corazón sujete a la varita, rellene la porción inferior del molde para paleta en forma de corazón con caramelo rojo derretido; guárdelo en el refrigerador hasta que esté firme y desmóldelo. Rociete el palito de paleta de 2 pulg.; sujete el corazón y un granillo de corazón gigante. Decore la niña utilizando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Trace los rasgos faciales, el cabello, el vestido, los zapatos y el cinturón. Trase los brazos y las mangas multicolores; coloque la vinta y trase ambas manos. Trase una base delimitada para la corona y sujete 3 granillos de corazón gigante. Permita que se seque completamente. Rociete un cabellito para la niña; corte una cinta de Candy Melts a la mitad, rocíete un extremo redondeado para que quede chato; sujete las 2 puntas a la parte de atrás. Sujete la niña a la base. **También:** moldee 20 corazones de papel ampliando el método para pintar (pág. 129), moldee algunas niñas; controla los corazones con rosa y otros con blanco. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos.

Entrelace y alinee las paquestas con la espalda; colócale el granillo. Sujete los corazones de caramelo a los paquestas con un pequeño manicado de betún. Colócale los paquestas y la niña sobre el soporte. Cada paquesta tiene porciones individuales.

†Revestimiento de confitura de maraca.



## ▲ Totalmente apasionado

**Molde:** plancha para galletas, repita para enfriar, pág. 154

**Dyes:** 1, 3, 8, 12, pág. 142

**Colorantes:**\* morado higo, amarillo limón, rosado, rojo intenso, negro, pág. 136

**Recetas:** betún real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** juego de cortadores de plástico en formas graduadas de corazones, pág. 162; cortador circular de metal, pág. 164; manequín en polvo, pág. 137; base para pastel, pág. 233; papel encerado, maicena

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Para cada una, corte el corazón del mensaje con el cortador de caramelo más pequeño, el cuerpo con el cortador de corazón más grande y la cabeza con el cortador circular. Hornee y enfríe. **También:** colore las galletas con betún real diluido (pág. 136). Deje secar. V. decore la cabeza. Coloque la galleta redonda sobre la base cubierta con papel encerado. Trace y delinee con la daga 12 las órbitas de los ojos (explique con un dedo suavizado es necesario). Trase bolos con la daga 8 para los ojos y apuntes. Delinee y trace la boca. Trase las puntas de la corona con la daga 8. Trase cuantos de coratón en las puntas con la daga 2. Deje secar bien.

Sujete la cabeza al cuerpo con betún; si fuera necesario, sostenga levantando para que conserven la posición hasta que se sequen. Sujete el coratón rosa. Trase el mensaje con la daga 1. Trase brazos delimitados y dedos con cuentas con la daga 12. Rinde porciones individuales.

\*Combina estos tijos con amarillo limón para lograr el verde que se muestra.





You're a  
Knockout!

## ▼ ¡Maravillate con tu enamorado!

**Molde:** mini panes, pág. 159; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 134

**Decoración:** Candy Melts<sup>®</sup> en blanco y rojo, luego de colorearlos de azul para caramelo, pág. 180; molde para caramelo de corazón, pág. 204; molde para caramelo de mollos de mantecilla de azul, pág. 183

**Recetas:** dulces de cereal de arroz favoritos

**También:** decoraciones de granillo de cereal de dulce con forma de corazón, pág. 204; triángulo de papel pergamino, pág. 140; cinta de regalo rojo, papel encerado, caramelos de corazón de conversación, spray atagat para mollos

Para cada dulce, necesitará un recipiente de cocina (pág. 120), una base, un molde de mantecilla de masa y una corona con forma de corazón. Molde la cancha de 7½ pulg. de gresca en un molde de mini panes, guárdalo en el refrigerador hasta que esté firme y desmoldado. Para la base, tiene las cavidades del molde a 7½ pulg. de profundidad; guárdalo en el refrigerador hasta que esté firme y desmoldado. Molde el molde de mantecilla de masa de caramelo sólido y el corazón; guárdalo en el refrigerador hasta que esté firme y desmoldado. Para unir, deslice suavemente la parte de arriba de la base sobre una plancha para galletas lista, para ajustarla ligeramente, sujete el molde de mantecilla de masa dando vuelta al centro con caramelo derretido. Deje reposar. Aplique la parte inferior del recipiente sobre una plancha de galletas lista tal como hizo anteriormente; suaje el molde de mantecilla de masa dando vuelta con caramelo derretido. Deje reposar. Con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada (pág. 126), trace una corona con cuentas.



alrededor de la base del molde de mantecilla de masa y 6 líneas a los lados de la corona; deje secar.

Para la lota de helado, introduzca la mezcla para dulces de cereal preparada dentro de las cavidades del molde marcado con spray para mollos, dejando cubiertos con las bandes. Espolvoree amablemente y cubra con caramelo derretido (pág. 126); deje secar. Trace la salita que cubre el helado con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada; deje secar 1 minuto y agregue luego el cereal de dulce. Esculpa el mensaje con caramelo derretido; deje secar. Sujete el corazón de caramelo y el tallo rojo con caramelo derretido. Une la copa con caramelos de conversación; coloque la bola de helado. Rinden porciones individuales.

©Recreación de cocina de la casa.

## ◀ Golpeado por el amor

**Molde:** plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 134

**Dulces:** 1, 2, 3, 4, pág. 142

**Decoración:** cobre (color piel), negro, marfil, rosado, rojo intenso, pág. 126

**Recetas:** betún real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** cortador de plástico con forma de hombrecito, pág. 162; marcadores comestibles FoodWriter<sup>®</sup> de colores primarios, de punta fina, pág. 132; marroquí en polvo, pág. 137; pallas de palito de 6 pulg., pág. 168; Candy Melts<sup>®</sup> en blanco, pág. 195; canchales, perforador, betún anilado 118 pulg. por pulg., regla, tijera, maquina

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare la masa, tija de color piel. Extienda y corte con el cortador con forma de hombrecito. Anese una bolita para la nariz; suete. Homoe y deje enfriar las galletas.

Deslice con betún real. Defina y trace los pantalones cortos con la tija 4 (línea dentro golpecitos suaves con el dedo sumergido en marfil). Ruede el corazón en negro con la tija 2. Trace puntos para los ojos con la tija 3, agregue puntos para las papilas y el cabello con pipos con la tija 2. Ferme y trace los cuartos con la tija 4 (línea dentro golpecitos suaves con el dedo sumergido en marfil). Use la tija 4 para definir y trazar las manos (línea dentro golpecitos suaves). Use la tija 1 para definir las laca de los cuartos, la boca y el ojo negro. Deje secar. Sujete el palito de palito a la parte trasera con caramelo derretido; deje reposar. Corte una etiqueta de 1½ x 2½ pulg.; escriba el mensaje con FoodWriter. Perfume el agujero; sujete el palito con la tija. Rinden porciones individuales.

## ▶ Romance enlazado

**Molde:** plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 134

**Dulces:** 1, 2, pág. 142

**Decoración:** rosado, violeta, rojo intenso, marfil, amarillo bruto, negro, cobre licor piel, pág. 126

**Fondant tipo de goma:** fondant extendido lista para uso blanco, pág. 132; rollo, alfombra para extender y cortar, pág. 120

**Recetas:** jugo de cortadores de plástico en forma de gradiente de corazónes, pág. 162; cortador de plástico con forma de hombrecito, pág. 162; pallas para dulce de galleta de 8 pulg., pág. 165

**Recetas:** betún real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** Candy Melts<sup>®</sup> en blanco, pág. 195; marcadores comestibles FoodWriter<sup>®</sup> de colores primarios, de punta fina, pág. 132; marroquí en polvo, pág. 137; pallas de papel pergamino, pág. 140; bases para pallas, pág. 223; papel encerado, canchales, maquina

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Corte corazónes con el cortador de 3½ pulg. corte los vaqueros con el cortador con forma de hombrecito. Homoe y deje enfriar las galletas. Cubra con betún real diluido (pág. 126). Deje secar.

**También:** sujete el palito de galleta a la parte trasera del corazón con caramelo derretido; deje que se cristalice 3 pulg. hacia abajo. Coloque el vaquero sobre la base para pallas cubierta con papel encerado y decore con betún real. Use la tija 2 para definir y trazar la cara, la bandana, los brazos (línea dentro), la camisa, los pantalones y los zapatos (línea dentro golpecitos suaves con el dedo sumergido en marfil). Defina y trace el sombrero, vuelva a trazar el ala para darle dimensión (línea con el dedo). Use la tija 2 para agregar cabello corto, la nariz y la boca con puntos, definir el bigote, los ojos y la banda del sombrero. Trace un borde festoneado alrededor del corazón con la tija 2. Escriba el mensaje con FoodWriter.

Tija fondant de amarillo. Esculpa 2 troncos de fondant de ½ x 6 pulg.; 10 minutos para hacer la punta de abajo. Use caramelo derretido para sujetar sobre el palito y el vaquero. Anese 2 troncos de fondant de ½ x 4 pulg.; 10 minutos. Sujételos por encima del corazón, recordando según sea necesario. Trace los dedos cortos sobre la cinta con la tija 2. Rinden porciones individuales.

©Cocina salubre y saludable para lograr el éxito por su madre.



## ▼ Pasteles cariñosos

**Molde:** mini corazón, pág. 203

**Recetas:** mezcla o receta de masa de la preferida (una receta doble, vea pág. 5 dulce)

**También:** rodillo, alfombra para extender y cortar, pág. 120; rollo de torta de cereza, regla, cuchara

Procesador o horno a 375°F. Extienda la masa, introduciendo suavemente en la cantidad y extienda a 10 pulg. por encima de la forma de corazón. Coloque las cerezas en filas alternadas para que no estén unas junto a otras. Agregue el relleno con una cuchara. Para el enriquecimiento de arriba, extienda la masa y corte tiras de ½ pulg. de ancho. Colóquelas sobre el pastel, recordando para adaptarse. Con los dedos, haga el rubor de alrededor. Homoe de 17 a 20 minutos o hasta obtener un color ligeramente dorado. Deje enfriar en el molde; retire para servir. Rinden porciones individuales.



## ► ¡Listos para la celebración!

**Molde:** plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 194

**Dicas:** 24, 3, pág. 142

**Colores:**\* amarillo limón, amarillo dorado, rosado, marrón, rojo intenso, pág. 138

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz. para 25 dulces), pág. 130; Gum-Tex™, radillo, afilador para extender y cortar, pág. 132; Cut-Outs™ de hojas, pág. 132; paja de juncos, pág. 131

**Recetas:** base de mantecilla (consistencia firme), pág. 114; relleno para fondant doado, pág. 115

**Temblor:** libro de patrones 2009 (molds de conejo, alas de pollo, cuchillo, pág. 128; moldes de silicona para hornear (Pies Chicosos), pág. 142; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 143; triángulo de gelatina, gamitos azucarados, azúcar granulada, cuchillo, maicena, papel encerado, espátula

**Con anticipación:** haga los piezas de fondant (pág. 121). Deje secar todas las piezas sobre una superficie espolvoreada con maicena. Recorte los pedos de paleta de 2 1/2 pulg. Sujete las arias y las alas a los pedos con relleno para fondant doado. Deje reposar.

Hornee y deje enfriar los panquecitos en las rejillas de silicona sostenidas por la plancha para galletas. Con botón de mantecilla firme y la hoja 26, trace la cabeza, dando dimensión, redondeando con la espátula. Pasa el conector trace y delineo la boca y los puntos de los ojos con la hoja 3; sujete la nariz de legal de gelatina que heñen. Introduzca las arias. Para los brazos, recorte los pedos de paleta de 3 pulg. de largo. Envuelva 2 troncos de fondant, de 1/4 x 1 pulg. Introduzca un palito en el trazo hasta que quede 1/2 pulg. sobresaliendo en la parte superior; sujete la nariz al extremo con adhesivo para fondant. Introduzca los brazos. Para el pollito trace pedos para los ojos con la hoja 3. Corte a la mitad una galleta azucarada amarillada; de forma y corte cada mitad para formar el pico en punta. Cubra con azúcar granulada. Sujete el pico; introduzca el cabello y las alas. Rinde porciones individuales.

\*Combina amarillo limón con amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra. También puede usar rojo intenso para lograr el marrón que se muestra.



## ◀ Pollito

**Molde:** huevo decorado, pág. 206; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 194

**Dicas:** 3, 16, pág. 142-143

**Colores:**\* amarillo limón, amarillo dorado, amarillado, azul marino, pág. 130

**Recetas:** botón de mantecilla, galletas extendidas, pág. 114

**Temblor:** libro de patrones 2009 (alas, patas), pág. 128; base para pastiles; envoltorio de papel de aluminio (Foil-Fix), pág. 132; cuchillo, palitos, maicena

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Use las patrones para cortar 4 alas y 4 patas (véa la pág. 132) para 2 cs. cada una. Hornee y enfríe.

Coloque el pastel de huevo sobre una base para pastel envuelta en papel de aluminio. Unte las galletas con botón como si fuera un sandwich; coloque sobre la base junto al pastel. Delineo y trace los ojos con la hoja 5 (use el diente gusapotes suaves con el dedo sumergido en maicena). Enbellece y alisa los patas. Forma el pico con la hoja 3 de forma y alisa dando pequeños picos. Marque una línea para hacer la boca con el filo del cuchillo. Cubra el cuerpo con estrellas hechas con la hoja 16; cubra las alas con estrellas cortadas hechas con la hoja 16. El pastel rinde 12 porciones; cada gallito rinde porciones individuales.

\*Combina amarillo limón con amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra.

## ◀ ¡Lo pilló el conejo!

**Moldes:** dulces de galleta de conejitos, pág. 206; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Orejas:** 3, 4, 5, 16, pág. 142-143

**Colores:** marrón, rosado, verde Kelly, rojo intenso, pág. 136

**Galleta:** colección de contadores de Pascua de 18 piezas, pág. 206; palitos para dulces de galleta de 6 pulg., pág. 165

**Recetas:** betún real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** merengue en polvo, pág. 137; frijoles de gelatina, papel encerado, maicena

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Corte galletas de caracolas utilizando el cortador del juego, besea y deje enfriar. Hamee y deje enfriar los conejitos en el molde de dulces de galleta, usando los palitos para galletas cortados de 5 pulg. de largo y dejando 3 pulg. sobresaliendo.

Para el conejo: embetone y alise el interior de las orejas (líase donde golpecitos suaves con el dedo sumergido en maicena). Use la daga 3 para trazar y delinear la boca y trazar las ojas. Cubra lo que reste con escobillas hechas con la daga 16. Sujete la nariz de frijol de gelatina. Para la oreja: trace la base de tejido de canasta con la daga 3; trace una cuerda para el oca con la daga 4. Sujete los frijoles de gelatina con puntos de betún. Agregue pasto conoide con la daga 3. Sujete la oreja con betún al extremo del palito para galleta. Vuelva a trazar estrellas con la daga 16 en las manos. Rinden porciones individuales.

\*Comente mano y daga interior para hacer el molde exterior que se muestra.

## ▼ Conejito dienteado

**Moldes:** conejito para a pasc, pág. 206; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Orejas:** 3, 16, pág. 142-143

**Colores:** rosado, azul real, pág. 136

**Receta:** betún de mantequilla, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de patrones 2003 (manos, patas, nudo), pág. 139; betón para pastelería; empujador de papel de aluminio Fancy-Pak, pág. 154; cuchillo, palillos, maicena

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Use los patrones para cortar 2 manos, 2 rabos y 4 patas (ocho vueltas los patines para 2 de las patas). Hamee y deje enfriar las galletas.

Coloque el pastel de conejito sobre una base envuelta en papel de aluminio. Una las galletas de las patas y la cola que betún como si fuera un sandwich, coloque sobre la base junto al pastel. Forme el área de la cara con betún para emborner una superficie plana. Embetone y alise el interior de las orejas. Con la daga 3, delinee y trace la boca y los bigotes; delinee y trace la nariz, los dientes y los ojos (líase donde golpecitos suaves con el dedo sumergido en maicena). Cubra el pastel, las patas y el rabo con escobillas hechas con la daga 16. Coloque las manos; cubra las con estrellas hechas con la daga 16. El pastel rinde 12 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

## ▼ ¡Aquí los presentamos!

**Moldes:** plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Orejas:** 23, pág. 142

**Colores:** verde Kelly, amarillo limón, pág. 136

**Moldes:** betún de mantequilla, pág. 114

**También:** moldes de silueta para hornear en colores pastel, Fun-Fit; caracolas y palillos, pág. 207; mezcla de decoraciones de granillo de huesos coloridos, pág. 208

Hamee y deje enfriar los panqueques en las moldes de silueta; hornéalos por la plancha para galletas. Coloca los panes de arriba de verde conoide hechas con la daga 23. Agregue el granillo; introdúcelos. Rinden porciones individuales.

\*Comente verde Kelly con la oreja verde para lograr el verde que se muestra.





## ◀ Canasta brillante

Moldes: 6 x 3, 5 x 2 pulg., redondos, pag. 153

Duya: 5, pag. 142

Colocantes: \* amarillo limón, rosado, violeta, azul real, anaranjado, verde hoja, pag. 136

Fondant/pasta de goma: fondant extendido fino para usar blanco (72 oz.), pag. 133; Cut-Outs™ redondos, de hoja y anillados, pag. 132; relleno, alfombrilla para extender y cortar, pag. 132; juego de pinzas, alisador de fondant, pag. 133

Receta: betún de mantecilla, pag. 154

También: libro de patrones 2008 (solo), pag. 126; Candy Melts™ en blanco, pag. 166; pelitos de plástico, pag. 232; círculos, pag. 232; Gum-Tex™, pag. 133; juego de herramientas de flores, pag. 133; soporte para pastel de pedestal de cerámica, pag. 145; palitos de paleta de 6 pulg., pag. 168; maicena, papel encerado, cuchillo, regla

Con anticipación: haga los piezas de fondant. Tira el fondant según se indica a continuación: 6 oz. de amarillo, 4 oz. de verde, 2 oz. de azul claro, 2 oz. de violeta, 2 oz. de rosado, 2 oz. de anaranjado.

Agregue ½ cucharadita de Gum-Tex al amarillo, ¼ cucharadita al verde y ¼ cucharadita a todos los demás colores. Amase 4 oz. de amarillo para formar 2 trozos de 7 x 18 pulg.; 1 tréncolo. Cubra el patrón del oso con papel encerado; espolvoree con maicena. Curve la tira sobre el patrón, deo sacar. También: haga los hojas. Extienda el fondant verde a 1½ pulg. de grosor. Corte las hojas con el Cut-Out mediano; marque el contenedor hacia abajo ½ pulg. y asígnele a cortar para hacer la hoja un poquito más pequeña. Corte ½ pulg. de la parte inferior para hacer un borde recto. Haga entre 45 y 50 hojas; deo sacar sobre herramientas de flores medianas espolvoreadas con maicena. Y haga los huevos. Extienda fondant de los 5 colores a ½ pulg. de grosor. Use el Cut-Out ovalado más grande para cortar entre 2 y 3 huevos de cada color. Deo sacar sobre una superficie espolvoreada con maicena entre 24 y 48 horas. Use caramelo derretido para sujetar los pelitos de pelito a la parte trasera de los huevos y a cada extremo del asa. Baje los extremos sobresaliendo para introducirlos en el pastel.

Hornee y deo enfriar un pastel de una capa de 6 pulg. (de 2 pulg. de altura) y un pastel de 3 capas de 3 pulg. (hornee 2 capas de 1½ pulg. de altura para rellenar un pastel de 3 pulg. de altura). Presione para volver al fondant extendido (pág. 133) y para cortar los piezas (pág. 132). Tira de amarillo 18 oz. de fondant y 2 oz. de rosado (igual de 3 oz. de blanco). Cubra los pasteles; alise con el alisador de fondant. Aplata los pasteles. Trace caminos alrededor de los bordes interiores con la duya 5. Extienda fondant blanco a ½ pulg. de grosor. Use el Cut-Out redondo más pequeño para cortar alrededor de 70 puntos; suéle a los pasteles con un pincel humedecido. Introduzca el asa en la parte superior del pastel; introduzca los huevos. Únase caramelo derretido para sujetar 2 líneas deo alrededor del borde del pastel de más arriba. Rinde 36 porciones.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

## ► El juego de las conchas

Molde: Margarita bordinera, pag. 158

Duya: 3, 16, 233, págs. 142-143

Colocantes: \* verde hoja, amarillo limón, celeste, dulse, naranja, rosado, violeta, pag. 136

Receta: betún de mantecilla, pag. 154

También: juego de herramientas de metal de colores "Pascua saltarina", pag. 206; decoraciones de betún de huevos pequeños (2 pag. 1, pag. 207; bases para pasillos, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Fold, pag. 233

Hornee y deo enfriar el pastel. Embutire y alise los lados del pastel. Estructure ligeramente la parte superior; marque el centro de cada pastel con el contenedor de huevo del juego. Cubra la parte superior del pastel con estrellas hechas con la duya 16. Trace puntos sobre los huevos con la duya 3. Trace un espiral en el centro con la duya 16. Trace pasta camille alrededor del borde inferior con la duya 233. Coloque las decoraciones de betún en los lados del pastel. Rinde 12 porciones.

\*Combine violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.





## ◀ Ramilletes perlados

**Molde:** Dimensiones\* grande para pasqueros, pág. 150, plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Caramelo:** Candy Melt\*\* en blanco (5 pág.), juego de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 186, molde para caramelo de trufas, polvos de pelota de 5 pág., pág. 305 (juego de pinceles, pág. 131)

**Receta:** galletas extendidas, pág. 114

**También:** libra de patrones 2008 (aso), pág. 126; polvo de perlas blanco, pág. 138, Cut-Outs™ ovaladas, pág. 132, juego de herramientas de flores, mangas para decorar desechables, pág. 140; envoltorio de papel de aluminio Fancy Fold, pág. 223; hojas de limón, tiracha de repostería, círculo de espuma de 20 pág., lata 1 1/2 pág. de azúcar, sustituto.

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepare y extienda la masa. Use el Cut-Out ovalado más grande para cortar entre 8 y 10 galletas de hueso. Use el patrón para cortar el aso. Hornee las galletas; vuelva a comprobar la galleta del aso con el patrón; recórtela si fuera necesario. Deje enfriar las galletas. También haga la pasta para la caravita de caramelo. Derrita 2 1/2 pág. de caramelo; vierta 1 1/2 tazas en la mitad inferior del molde para pasqueros. Incluya el molde y vierta la tiracha de repostería para penetrar el caramelo hacia arriba, sobre los lados del molde. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Repita el procedimiento con más caramelo derretido, hasta formar una corcha de 7/8 pág. de grosor. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme; desmóldelo. Y haga caramelos para el aso. En el molde de trufas, llene 3/4 de las cavidades para hacer 12 caramelos. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos. Y haga las hojas. Tita de verde una porción del caramelo blanco derretido; pincele la parte trasera de las hojas de limón. Haga entre 15 y 20 hojas. Deje secar en herramientas de flores grandes.

Para terminar el aso, pincele la parte trasera de la galleta con caramelo derretido; deje secar. Dala vuelta sobre la rejilla para enfriar. Cubra con caramelo derretido (pág. 126) en una manga para decorar desechable; golpee suavemente la rejilla para que el caramelo caiga en su sitio. Pase hacia una base envuelta con papel encerado para que se sequen por completo. Sujete los caramelos de trufa con caramelo derretido; deje secar. Tira porciones de caramelo blanco derretido de rosa, amarillo, violeta y azul vibrante; colóquelas para caramelo. Cubra las galletas de hueso con caramelo derretido; deje secar. Con caramelo derretido en la manga cortada, trace pentas blancas; deje secar. Use caramelo derretido para sujetar los polvos de pelota a la parte trasera de los huesos; deje secar. Envuelva todo el círculo de espuma con papel de aluminio; coloque el círculo dentro de la caravita. Sapele el aso al borde con caramelo derretido. Introdúzca los huesos, recortando los patos si fuera necesario para que queden de varios colores. Hefee las hojas de limón del caramelo; sujételas alrededor de la caravita con caramelo derretido. Déjelas un poco secas para pasar polvo de perlas por encima de todo. Cada hueso mide una porción individual.

\*Recomendado de cantidad de masa.



## ▶ ¡Descubrió más huevos!

**Molde:** juego ovalado (no usa el de 13 1/2 x 8 1/2 pág.), pág. 152; conojo 3.0, pág. 206; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Hoja:** 1A, 2, 3, 16, 233, pág. 142-143

**Colorantes:** verde hoya, amarillo índigo, azul real, violeta, rosado, pág. 135

**Recetas:** helados de mantecilla y Color Flow, galletas extendidas, pág. 114

**También:** juego de cortadores de metal de colores "Pasqua sublimo", pág. 200; Candy Melt\*\* en blanco, pág. 100; patas de pata de 6 pág., pág. 300; patas de madera, pág. 132; triángulo de papel pergamino, pág. 148; mezcla Color Flow, pág. 130; base para pastillas, envoltorio de papel de aluminio Fancy Fold, pág. 223; chancletas bañados de caramelo, hijas de gelatina, listón de 1 x 12 pág., malicosa

**Con anticipación:** haga los huesos de galleta. Prepare y extienda la masa; corte 10 huesos con el cortador del juego. Hornee y deje enfriar. Con la hoja 3 y Color Flow concentrado índigo, coloree los galletas; con azúcar. Refuerce con Color Flow índigo en una manga de papel pergamino cortada; agregue puntas de Color Flow blanco y deje secar. Con caramelo derretido, sujete el polito de pata a la parte trasera de 1 galleta, dejando 2 pág. sobresaliendo para introducirlo en el pastel.

Hornee el pastel de conojo y el pastel ovalado de 1 cazo; cubra una masa de textura firme como la del pastel de una libra, y deje enfriar. Coloque el pastel ovalado sobre una base para pastel envuelta en papel de aluminio. Emborrone, alise y presione para el armado de pisos (pág. 112). Coloque el pastel de conojo sobre los patos. Emborrone la parte interior de los brazos, alise con el dedo meñique en rotación. Forme los brazos con listón, usando la hoja 1A. Defina los detalles, los brazos y la boca con la hoja 3. Cubra el cuerpo con estrellas con la hoja 1B; trace la cola de rayas con la hoja 1C. Sujete la tiracha de triángulo de gelatina y las alas de caramelo con puntas hechas con la hoja 2, introduciendo el hueso en el pulido de la cola, entre los brazos. Alis el meñique con listón; sujete con listón. Sujete las galletas sobre el contorno del pastel. Trace un borde de pastel con la hoja 233, y con la hoja 2 donde necesite poco espacio. Los pastidos miden 27 porciones; cada galleta mide porciones individuales.

\*Recomendado de cantidad de masa.



## ▼ El tío Sam y Lady Libertad

**Molde:** plancho para galletas, pág. 154

**Duges:** 23, 3, 4, 7, 21, pág. 140-143

**Colores:** azul real, amarillo limón, amarillo curado, rojo intenso, rojo florido, verde Kelly, color piel, marino, negro, pág. 135

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 130; Gum-Tex™, rodillo, almohadilla para extender y cortar, pág. 133; juego de pinches, pág. 131

**Recortes:** botón de mantecilla (transparencia firme), pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** libro de patrones 2001 fondants, carnets, pág. 126; moldes de unicornes para hornear (Pies chistosos), pág. 142; pince de fondo de estrellas y franjas, pág. 290; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 188; malvitas, cachibol, papel encerado, espátula

**Con anticipación:** amasar los piezas de fondant. Masado: 2 cuadrados de Gum-Tex en 24 oz. de fondant. Tasa una bola de 1½ pulg. de color piel, una bola de 1 pulg. de rojo, una bola de ¾ pulg. de azul, una bola de 1½ pulg. de verde; reserve el blanco restante. Extienda a ¼ pulg. de grosor. Use el patrón para cortar la corona. Para el sombrero, use el patrón para cortar la base blanca. Corte tres rayos y viértalos de alrededor de ¾ pulg. de ancho para hacer los triángulos; sujete con un pincel humedecido. Deje secar todos los piezas sobre una superficie espolvoreada con maicena. Sujete el palito de paleta a la parte trasera de los sombreros con adhesivo para fondant diluido.

Hornee y deje enfriar los panquequitos en las heildes de silicona sostenidas por la plancha para galletas. Trace la cabeza con el daga 24, dando dimensiones; redondee con la espátula. Para los brazos, corte palitos de paleta de 3 pulg. de largo. Introdúzalos a 1½ pulg. de profundidad a través de la daga 25, en la manga de bellón; presione a la vez que saca el palito. Para las manos, divide el fondant color piel en 4 partes. Estirre cada pieza formando una bola y explótela ligeramente. Forme las manos y corte rameras para hacer los dedos. Limpie el botón de 75 pulg. de brazos embutidos; sujete la mano. Introdúzalos las branzas en los panquequitos. Use la daga 3 para hacer puntas y de nuevo los ojos; deline y trace las branzas. Use la daga 7 para trazar puntos como narices y la daga 6 para trazar cabello. Curvado. Introdúzalos las alcas de banderas; cierre los dedos sobre el botón. Sujete la corona; introduzca al sustrato. Redondee porciones individuales.

\*Combine rojo intenso y rojo florido para lograr el rojo que se muestra. Combine amarillo limón y amarillo curado para lograr el amarillo que se muestra. Combine marino y rojo intenso para lograr el marino que se muestra.



## ▲ ¡Explosión de estrellas en el aire!

**Molde:** pañecillo estándar, plancho para galletas, rodillo para enfriar, pág. 154

**Duges:** 1M (2110), pág. 143

**Recorte:** botón de mantecilla, galletas extendidas, pág. 134

**También:** soporte de panquequitos para fiesta, pág. 146; juego de contadores de metal en formas graduadas de estrella, papeletas para hornear estándar de estrellas patrióticas, pág. 210; azúcar de colores rojo y azul, pág. 211

Haga las galletas de estrella. Prepare y extienda la masa; corte las estrellas con el cortador más pequeño del juego. Espolvoree con el azúcar de colores. Hornee y deje enfriar las galletas y los panquequitos. Embutire los panquequitos con remolinos hechos con la daga 1M. Colóquelos en el soporte; coloque las galletas de estrella. Redondee porciones individuales.





## Hecho en Estados Unidos

**Molde:** estrellas y franjas, pág. 206; plancha para galletas, rejilla para arroz, pág. 156

**Requis:** 3, 21, págs. 142-143

**Ingredientes:** batón de mantequilla, galletas extendidas, pág. 114

**Utensilios:** gel brillante rojo y azul, pág. 133; cortador de estrella Summit Grip™, pág. 216; esguila angular, pág. 148; bases para quesitos, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 253; regla, pincel, papel enroscado, maicena

**Preparación:** estrellas: prepare y extienda la masa; corte aproximadamente 10 galletas con el cortador de estrella. Arroz y arroz: Decore con gel brillante delineando un patrón de estrellas.

**Preparación:** bandera: coloque el pastel sobre una plancha, envuelva en papel de aluminio. Embolase y alise. Marque un rectángulo de 2 1/2" x 4 1/4" pulg. en la esquina superior izquierda; cubra con gel azul. En la esquina superior derecha, cubra con gel rojo. En la esquina inferior izquierda, cubra con gel blanco. Marque 11 filas verticales, a unos 3/8 pulg. de separación; trace puntos de borla en la fila 2, alternando filas de triángulos. Aplaste apenas con una esguila sumergida en maicena. Marque 12 franjas de 1 pulg. de ancho; trace y delimite en franjas alternadas con gel rojo. Marque estrellas con la rejilla alrededor del pastel inferior. Limpie la base del pastel en un plato para servir. Alrededor de la base, coloque las galletas. El pastel mide aproximadamente 10 pulg. de largo y 4 pulg. de ancho; cada galleta mide aproximadamente 1 pulg. de largo y 1 pulg. de ancho.

## ¡Rojo, blanco y barbacoa!

**Molde:** cruz estrella, pág. 208

**También:** jugos de corderos de metal en formas graduadas de estrella, pág. 206; fiesta de estrellas y franjas, pág. 210; mezcla de panecillo caliente, carne molida, queso, lechuga, cuchillo para pica, tijera

**Con anticipación:** haga los panecillos según las instrucciones del paquete (2 estrellas para cada sándwich). Engrase el molde de cruz estrella. Introduzca la mezcla preparada de panecillo caliente en las cavidades y presione. Deje leudar y hornear de 15 a 18 minutos. Cuando se enfríe, recorte los panecillos al nivel del molde.

Condimente la carne molida a gusto. Introduzca 3 oz. de carne en el cortador de estrella más grande; presione y retire el cortador. Ase a la parrilla hasta que esté cocida. Corte estrellas de queso con el cortador de estrella más grande. Forme el sándwich con el panecillo, la lechuga, la hamburguesa y el queso, con otro panecillo arriba. Recorte la lechuga siguiendo la forma de la estrella; introduzca el pica. Rindan porciones individuales.

## Sándwich de cohete

**Ingredientes:** pasta de queso: Con Queso™ rallados y de estrella, pág. 132

**También:** pincho patriótico de papel de aluminio, pág. 210; panes, fiambres y quesos variados para sándwiches

**Corte el pan y el relleno de los sándwiches con el cortador redondo más grande. Apile, alternando capas y colores; sujete con el pincho. Use los cortadores para hacer estrellas de queso adicionales; atréngalas alrededor del sándwich apilado. Rindan porciones individuales.**



## Caja de juguetes para pequeños



**Moldes:** 8 y 12 x 2 pulg., cuadradas, pág. 153

**Dopas:** 5, 8, pág. 142

**Colores:** <sup>1</sup>/<sub>2</sub> anilino, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> amarillo dorado, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> verde Kelly, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> violeta, azul real, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (80 cc.), pág. 130; Cut-Out<sup>TM</sup> de alfabetos/números, pág. 132; jugo de jirafas; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 131; Cus-Tex<sup>TM</sup> rodillo, anillo para rodillos, alisadora para extender y cortar, pág. 133

**Caramelos:** Candy Melts<sup>TM</sup> blancos, jugos de colorantes primarios y de levadura para caramelo, pág. 166; 2 pzs. de moldes para conchas de bolle, pág. 168

**Adorno:** cara de bebé, pág. 237

**Recetas:** betún de mantecilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2009 (ropa, bates, lados cortos y lados largos de la caja de juguetes), pág. 120; hilos/guías de papel pergamino, pág. 142; púñes, pág. 252; bases para pastelería; unavariante de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; merengue en polvo, pág. 137; maicena, papel encerado, patrón de papel

**Con anticipación:** haga la caja de juguetes. Combine 2 cucharaditas de Gums-Tex con 21 cc. de fondant. Extiéndalo a 1/8 pulg. de grosor, utilizando los anillos guía. Con los patrones, corte 7 lados largos, 7 lados cortos, 1 tapo y 2 bases; corte una base en tres, verticalmente. Deje secar sobre una base espolvoreada con maicena.

**También:** haga charcos (pág. 120) sobre una base cubierta en papel encerado, con betún real diluido en rosado, amarillo, verde, violeta y azul. Haga de 7 a 8 charcos de cada color, de 1 pulg. de diámetro. Haga de más por si alguno se rompe y después secan. <sup>1</sup>/<sub>2</sub> haga los juguetes de caramelo con el método para pintar (pág. 156); haga 2 o 3 de cada forma en los moldes, sáles el sol, la luna y la estrella. Guarde

en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos.

Prepara pastales de 1 capa para armar los pisos (pág. 172) y fondant extendido (pág. 156). Para el pastel de 8 pulg., tira de rosado 24 cc. de fondant para el pastel de 12 pulg., tira 48 cc. de amarillo. Corta y alisa los pastales con el alisador de fondant; reserve el fondant restante. Coloque los pastales sobre bases de doble grosor insertadas en papel de aluminio. Trace cuantas de bolita de mantecilla alrededor de los bordes inferiores con la ayuda 8. Tira porciones de fondant 1 oz. de azul pastel, verde y violeta. Extienda por separado, junto con el fondant rosado y amarillo restantes, de 1/8 pulg. de grosor, utilizando los anillos guía. Corte tiras de 1/8 pulg. de ancho para el borde de la caja de juguetes; sáles a las piezas de la caja con un pincel húmedo, cortando para adaptar según sea necesario. Arme la caja con betún real; deje secar. Corte las letras y los números para la caja de juguetes con los Cut-Outs; sujete a la caja con un pincel húmedo. Sujete los charcos a los lados del pastel con betún de mantecilla. Coloque las piezas de bates que comó un tres en la caja, para elevar el adorno de bebé. Llene la caja con juguetes de caramelo y coloque el adorno. Sujete la tapa con betún real o con caramelo derretido, espolvoreándola con polvo de papel hasta que seque. Coloque la caja de juguetes sobre el pastel. Rinde 68 porciones.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Corte en amarillo león y amarillo dorado para hacer el anillo que se muestra.

## Recuerdos en la cuna



**Fondant:** fondant extendido listo para usar blanco, pág. 130; marcadores conestiles FoodWriter<sup>TM</sup> de colores primarios, de punta fina, pág. 130; jugo de jirafas, pág. 131

**Colores:** cobre (color pastel), pág. 136

**También:** caras de bebé perdidas en rosa y azul, pág. 234; chocolatinas bañadas de caramelo, maicena

Tika el fondant de cobre. Para cada cabeza, enrolla una bolita de fondant de 1/8 pulg.; deje secar sobre una superficie espolvoreada con

maicena. Dibuje los rasgos faciales con FoodWriter negro. Haga una pequeña bolita de fondant para la nariz; sujétela con un pincel húmedo. Llene las cejas con chocolate; coloque la cabeza. Rinde porciones individuales.

## ¡Sorprenda en el cajón de juguetes!



**Moldes:** hogaza pequeña, pág. 154

**Caramelos:** Candy Melts<sup>TM</sup> en blanco (2 pzs.), jugos de colorantes primarios y de levadura para caramelo, pág. 166; molde para paleta de cartas sonrientes, pág. 168

**También:** triángulos de papel pergamino, pág. 142; caramelos de mini chupones, pág. 235; papel encerado

Para las espas de juguetes, haga canchales de caramelo (pág. 125) de 1 pulg. de grosor en las ciudades del molde; guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes y desmóldelos. Para los tapos, haga placas de caramelo (pág. 126) de 1 pulg. de grosor en las ciudades del molde; guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes y desmóldelos. Con colorantes para caramelo, tika caramelo derretido de azul y de rosa; trace el borde y el merengue con una manga de papel pergamino cortada. Deje reposar. Para las caras, tika caramelo derretido blanco de unavariante para obtener el color piel; molde en un molde de cartas sonrientes y guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes. Desmóldelos y colóquelos sobre papel encerado. Tika caramelo derretido negro; trace los rasgos faciales con una manga de papel pergamino cortada. Trace la nariz y los orejas con caramelo derretido; deje secar. Coloque los caramelos en la caja de juguetes; coloque la cara de caramelo al centro. Sujeto la tapa a la caja con caramelo derretido; deje secar. Rinde porciones individuales.

## La cigüeña a su servicio

**Moldes:** Espasa cigüeña, pág. 156; plancha de 11 x 15 x 2 pulg., pág. 153

**Dopas:** 3, 12, 16, 17, pág. 140-149

**Colores:** violeta, rosa, cobre (color piel), verde Kelly, verde hawa, azul real, negro, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (80 cc.), pág. 130; Cut-Out<sup>TM</sup> de flores graciosas, pág. 132; cortador/rodillo para grabados, jugo de jirafas; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 131; rodillo, alfombra para extender y cortar, pág. 133

**Recetas:** betún de mantecilla, pág. 114

**También:** juego de 100 cartones de galletas, pág. 162; bases para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; platos de plástico, pág. 232; cinta de triple grosor o base de espuma de 7 pulg. de grosor, de 16 x 25 pulg.; cuchillo, regla de plásticos

Hornee y deje enfriar el pastel de cigüeña y dos pastales de una capa. Coloque el pastel de cigüeña sobre la base envuelta en papel de aluminio. Limítelo y alise los lados del pastel, los brazos de arriba y el interior de la manita. Defina el cuerpo, los pies, el pico, la gorrilla y la manita del bebé con los días 2; cubra todo (salvo las alas) con estrías hechas con la ayuda 16. Agregue alas de cartón cortadas con la ayuda 16. Trace el ojo de la cigüeña con la ayuda 3; agregue la papila haciendo un punto con la ayuda 2. Trace una bolita con la ayuda 12 para la cabeza del bebé. Defina los ojos y la boca del bebé con la ayuda 3.

Coloque los pastales de una capa lado a lado en la base. Una con betún en la ceñtera; prepare los pastales para cubrirlos con fondant extendido (pág. 156). Tira 24 cc. de fondant de verde hawa y 48 cc. de azul real. Corte el pastel para formar el cielo y el pasto (pág. 121). Para el sol, tira de rosado; enrolla una bolita de 2 pulg.; enrollando a 1/8 pulg. de grosor y corte un círculo usando el cortador redondo más grande del juego. Corte tiras de 1/8 x 1/8 pulg. de largo para los rayos del sol. Para las nubes, extiende fondant blanco a 1/8 pulg. de grosor; corte formas de nubes variadas con un cuchillo. Sujeto el sol, los rayos y las nubes con un pincel húmedo. Coloque la cigüeña sobre el pastel de 1 capa. Tira porciones de fondant de rosa, violeta y verde Kelly. Extienda a 1/8 pulg. de grosor. Corte las flores con los Cut-Outs y grandes; adorne pequeñas ceñteras redondas y sujetelas con un pincel húmedo. Sujeto los Flores al pastel usando un pincel húmedo. Para los valles, corte tiras de 1/8 pulg. de ancho; trace, sujetelas. Corte tiras de pedruzcos y mariposas. Trace canchales con la ayuda 16 alrededor del borde inferior de la cigüeña y con la ayuda 17 alrededor del borde inferior del pastel de 1 capa. Rinde 72 porciones.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Corte en violeta y rosado para hacer el anillo que se muestra.



## ► Abrazos de oso para el bebé

Molde: cinta de peluche, pág. 136

Dayes: 4, 5, 16, pág. 142-143

Colorantes\*: marrón, rojo interior, negro, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), multi pack de colores pastel para fondant (2 pág.), pág. 130, Gum-Tex™, rodillo, aplanadora para extender y cortar, pág. 133; cortador/artículo para grabados, juego de pinces, pág. 121

**Decorar:** botón de mantecilla, pág. 114

**También:** base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; piping gel, pág. 137; base de espuma de 14 x 18 x 4 pulg., capatza, cuchillo, regla, maestra

**Con anticipación:** prepare la manta de fondant. Extienda los colores pastel a 1 pulg. de grosor y corte cuadrados de 4 pulg. 2 de cada color. Coloque sobre la base envuelta de papel de aluminio, comenzando a 1 pulg. de los bordes; rasque con piping gel. Use la rueda con pliegues del cortador/artículo para pastas para imprimir las líneas de la manta, a 1 pulg. de distancia y a un ángulo de 60°. Agregue 10 cucharaditas de Gum-Tex a 8 oz. de fondant blanco. Divida a 1/4 pulg. de grosor. Corte tiras de 1 pulg. y plieguelas para hacer unidos. Sujete a la base con piping gel. Cubra la costura con un borde de cuentas hecho con la daya 4.

Coloque el pastel del lado sobre una base envuelta de papel de aluminio. Trace las orejas, los ojos y la parte inferior de las patas con la daya 5, raspe las papilas, la nariz y la boca con la daya 4 (calle todo con un dedo sumergido en marcapan). Cubra el resto con esbaldes hechos con la daya 16. Rinde 12 porciones.

\*Combina mejor y más intenso para lograr el marfil que se muestra.



## ◀ ¡Poderes que superan a las madres mortales!

Molde: 6 x 2 pulg., redondo, pág. 153

Dayes: 2, 5, 16, 17, pág. 142-143

Colorantes: azul real, amarillo limón, pág. 136

**Caramelo:** molde de mini íconos de bebé, pág. 237, Candy Melts™ en blanco y caca claro (1 pág. 48 cada una); jugos de colorantes primarios y de jardín para caramelo, pág. 118

**Decorar:** botones de mantecilla y real, pág. 114

**También:** moldes de Super Future, marfil, pág. 237; círculos; envoltorio de papel de aluminio Fancy-Foil, pág. 233; mermelada en polvo, pág. 137; papel encerado

**Con anticipación:** sobre papel encerado y con botón real, haga aproximadamente 15 flores de goma con la daya 16 y puntos centrales con la daya 2. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar. **También:** haga caramelos. Derrita caramelo y añádele con colorantes para caramelo, añádele el caramelo casero mezclándolo con blanco para obtener el marfil que se muestra. Moldea alrededor de 15 caramelos, rellenando las cavidades sólo hasta la mitad. Guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes; desmóldelos.

Embréalo y alise en pastel de 2 capas con botón de mantecilla. Trace rubios con remolinos con la daya 5 a los lados del pastel. Trace zarcillos alrededor del borde inferior con la daya 17. Coloque los caramelos, los flecos y la muñeca. Rinde 12 porciones.

\*Ilustración de confitería de marfil.

## ▼ El día de más orgullo

**Moldec:** juego de moldec ovalados los usan el de 7 1/4 x 5 1/4 pulg. y el de 16 1/2 x 12 1/2 pulg., pág. 153.

**Days:** 2, 3, 26, 129, 205, 249, págs. 142-143.

**Colasomes:** rosado, vende Kelly, marrón, pág. 136.

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), pág. 132, Gum-Tex<sup>®</sup>, rodillo, alfondilla para extender y cortar, pág. 133; alisador de fondant; juego de pinzales, pág. 131.

**Adornos:** Dulce pareja, pág. 225; enlatados de noces ración, pág. 235.

**Recetas:** botanes de mantquilla y real, pág. 114; adhesivo para fondant ahñado, pág. 115.

**Tambien:** juego para imprimir "Haga cualquier mensaje" en cerámica, pág. 128; palitos, pág. 232; bases para pastales (Dove<sup>®</sup> 7 1/2 x 1 1/2 y 20 pulg., círculos, enlatados de papel de aluminio Fanci-Fall, pág. 233; bandeja de colores, pág. 138; marroque en polvo, pág. 137; palitos de paquetes de 4 pulg., pág. 139; papel encerado, regla, maquina, cuchillo.

Con anticipación: haga el banco. Tira de marion clara una bola de fondant de 2 pulg.; anase agregando 1/4 cucharadita de Gum-Tex, extendiendo a 1 1/4 pulg. de grosor. Corte un rectángulo de 1 1/4 x 3 1/4 pulg. para el asiento. Para las patas, recorte 4 palitos de palitos de 3 1/4 pulg. de largo. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Corte una tira de 1/4 x 1 1/4 pulg. Pase un pincel húmedo por la parte de atrás y convuélvala alrededor de un extremo del palito, dejando 2 pulg. expuestas para introducir en el pastel, alise las galletas. Deje secar todas las piezas sobre una base espolvoreada con maicena. Cuando estén secas, sujete las patas al asiento con adhesivo para fondant; deje secar el marro 48 horas. **Tambien:** haga flores de goma con betún real. Trace 75 con la daga 225 en rosado claro y 75 con la daga 129 en rosado escuro (haga de más por si alguna se rompe). Trace centros de punto con la daga 2, deje secar. Vase betún real diluido para pintar el vacuilo y las capenas del adorno; deje secar. Extienda fondant blanco a 1/4 pulg. de grosor. Corte una pieza de 3 x 3 pulg. para envolver la estatua del bebé. Pase un pincel húmedo por la parte de atrás y colóquelo sobre el adorno de la pareja; deje secar.

Hornee los pastales, utilizando los moldec ovalados más grande y más pequeño del juego, y deje enfriar. Prepare los pastales para colocar al fondant extendido (pág. 115) y para el armado de pines (pág. 112); cubra el pastel y alise con el alisador de fondant. Con papel encerado arrugado a modo de esponja, suque betún real rosado claro diluido en la mitad inferior de los lados del pastel (pág. 128). Agite los pastales en una base envuelta en papel de aluminio y cubierta a medida; coloque el banco, introduciendo los extremos expuestos de los palitos en el pastel. Trace corchias con betún de mantquilla y la daga 26 alrededor de los bandos inferiores. Sujete las flores, trace hojas con la daga 248. Imprima el mensaje sobre el pastel con el juego para imprimir mensajes; repáselo con la daga 3. Coloque el adorno. Rinde 27 porciones.

## ► El bebé, nuestra bendición

**Moldec:** 6, 8 x 2 pulg. redondo, pág. 132, Decorator Preferred<sup>®</sup> redondo de 10 x 2 pulg., pág. 152.

**Days:** 2, 34, 4, 8, 24, 102, 126, págs. 142-143.

**Colasomes:** azul real, pág. 136.

**Adornos:** cura, pág. 237.

**Recetas:** botanes de mantquilla y real, pág. 114.

**Tambien:** círculos, base para pastel plateado de 14 pulg., pág. 232; palitos, pág. 232; juego para dividir pastales, pág. 135; marroque en polvo, pág. 137; clavo para flores 10 7/8, pág. 143; papel encerado, palitos, regla.

Con anticipación: haga flores de betún real. Haga 24 rosas con la daga 102, con bases hechas con la daga 8, y 18 rosas con la daga 126, con bases hechas con la daga 24 (pág. 118). Haga 214 flores de goma con la daga 24, con puntas en el centro hechas con la daga 2. Haga pines de más por si alguna se rompe, y déjelos secar.

Hornee y deje enfriar pastales de 2 capas de 8 y 8 pulg., de 4 pulg. de altura, y un pastel de 2 capas de 10 pulg. de 5 pulg. de altura (hornee dos capas de 2 1/2 pulg. para un pastel de 5 pulg. de altura). Embelene y alise los pastales con betún de mantquilla y propiamente para el armado de pines (pág. 132). Con el juego para dividir pastales, marque el pastel de 8 pulg. en seis partes, el pastel de 8 pulg. en 8 partes y el pastel de 10 pulg. en 10 partes. Arme los pines sobre la base para pastel. Con betún de mantquilla, trace guirnaldas dobles entre los puntos de división con la daga 2, a 2 y 1 1/2 pulg. del borde superior del pastel. Sujete las flores de goma en una guirnalda a 1 pulg. del borde superior del pastel. Trace cuernos alrededor de los bandos inferiores con la daga 4. Sujete los rosas más pequeñas en los puntos de división. Sujete las rosas más grandes alrededor de la base. Coloque el adorno. Rinde 60 porciones.





## ► Bendiciones para ella

Molde: cruz, pág. 309

Duya: 3, pág. 142

Colocante: rosado, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (40 oz.), polvo de perlas blancas, pág. 130; rodillo, almohadilla para extendir y cortar, pág. 132; alisador de fondant; juego de pináculos, juego de cortadores/artículos para grabador de líneas de fondant, pág. 131.

**Decoración:** betunes de mariposilla y ros, pág. 116

**Decoración:** bases para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 232; merengue en polvo, pág. 137; cachillo, regla.

Prepara el pastel para el fondant extendido (pág. 116). Tira de rosado (10 oz.) de fondant y cubre el pastel, alise con el alisador de fondant. Extiende fondant blanco a 1/4 pulg. de grosor y corta la cruz utilizando la parte superior del molde como patrón (las secciones tienen 2 pulg. de ancho). Coloque la cruz sobre el pastel, asegurándola con un cable húmedo. Corte tras de frente con el cortador/artículo para pastelería de tirones, con 2 ruedas de orilla recta y un espaciador de 1/4 pulg. Coloque las tiras en forma diagonal sobre la cruz, con una separación de 1/4 pulg. entre sí. Sujete con un pincel húmedo. Humedezca que coloreó las tiras, recorte el exceso con un cachillo plano. Con betún real, trace puntos con la duya 3 sobre las tiras de merengue. Deje secar 1 hora. Amasa betún apilados de fondant humedecido de 1/4 pulg. y colócalos en los espacios del merengue, sujetándolos con un pincel húmedo. Con un pincel seco, pasa el azúcar en las áreas blancas de la parte superior del pastel con polvo de perlas. Amasa betún de 1/4 pulg. de fondant rosado y sujételos en la parte inferior con un pincel húmedo. Rinde 12 porciones.



## ◀ Mosaico de fe

Molde: cruz, pág. 209

Duya: 3, pág. 142

Colocante: azul real, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (40 oz.), polvo de perlas blancas, pág. 130; Cut-Out<sup>®</sup> cuadrados, pág. 132; rodillo, almohadilla para extendir y cortar, pág. 132; juego de pináculos, alisador de fondant, pág. 131.

**Decoración:** betún de mariposilla, pág. 116

**También:** adorno de niño de Camerón, pág. 132; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 162; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 232; triángulo de papel, pág. 140; maicena.

Coloque el pastel sobre la base envuelta en papel de aluminio, cortada con un borde de 1 pulg. sobresaliendo a cada lado. Prepare el pastel para el fondant extendido (pág. 116). Dura el pastel y alise con el alisador de fondant. Extienda una pequeña cantidad de fondant de 1/4 pulg. de grosor; corte la plataforma para el adorno con el cortador de galletas redondo mediano. Deje secar la plataforma sobre una base para pastel expuesta con maicena. Tíñe porciones de 4 oz. de fondant de azul en tonos claros, medios y oscuros. Extienda las tiras a 1/4 pulg. de grosor; corte los cuadrados del mosaico con el Cut-Out más pequeño. Coloque los cuadrados de varios colores sobre la parte superior del pastel y la base; recorte los cuadrados según sea necesario para adaptarlos alrededor del pastel y sujételos con un pincel húmedo. Trace cuentas alrededor del borde interior con la duya 3. Píntele los cuadrados con polvo de perlas. Coloque la plataforma y el adorno. Rinde 12 porciones.



## Saludando a La Quinceañera

**Moldes:** 6, 8, 10 x 2 pulg., redondos, pág. 130

**Duyos:** 2, 3, 4, 225, pág. 142

**Colocante:** violeta, recado, pág. 136

**Adorno:** La Quinceañera, pág. 127

**Recetas:** botanes de mantecilla y real, pág. 114

**También:** libre de patrones 2008 guirnalda triple, pág. 128; bases de 8, 10 y 12 pulg., aitos tambores de 9 pulg., 12 puentes del juego para dividir pasteles transparentes, pág. 126; círculos para pasteles, bases para pasteles, pág. 120; base de corazón romántico, pág. 127; juego de formadores de flores, pág. 140; pellos para pellos de 4 pulg. (3 paquetes), pág. 138; pellos de perlas blancas, pág. 136; estuche de vainilla transparente, pág. 139; merengue en polvo, pág. 137; juego de pinces, pág. 131; círculo de esquis de 10 x 2 pulg., resas de seda, papel envejecido, regla, papel.

**Con dos semanas de anticipación:** prepare las decoraciones de botón real. Haga 300 botones de goma con la daya 225, con puntos en el centro hechos con la daya 2, luego secan. También haga guirnalda triple. Haga varios copios del patrón y sujételos a la parte de altura del formador de flores más grande, pegue el papel envejecido sobre el patrón con cinta adhesiva para cubrirlo. Trace 40 guirnalda triple con la daya 2, haga de más por si alguna se rompe y déjelas secar. Y prepare los pasteles para palata con botón real. En 45 puntos, trace 6 puntos con la daya 2 (en cada extremo y 2 a 1 pulg. de cada extremo), sujete una flor de goma en el centro. En 74 puntos, trace 3 puntos con la daya 2 (1 en cada extremo y 1 en el centro); sujete 2 flores de goma entre el punto del centro y los de los extremos. Pincel los pasteles con mezcla de vainilla transparente y polvo de perlas, según las instrucciones del paquete. Deje secar bien todos los pasteles.

Embote y alce los pasteles de 2 capas con betón de mantecilla y prepárelos para la construcción con pilares para invasión (pág. 112). Haga cuentas alrededor de los bordes inferiores con la daya 4.

**En la recepción:** arme los pasteles, colocando el pastel de base sobre el círculo de esquis. Trace cuentas con la daya 2 alrededor de las pilas. Trace festones de botón real con la daya 3 alrededor del borde de las bases, con una separación de 1/4 pulg. y con la punta a 1/4 pulg. del borde. Coloque los pasteles preparados, inclinandolos hacia adentro desde los puntos de las festones hacia la parte superior del pastel; alterne un pastel de una sola flor con 2 pasteles con dos flores. Haga cuentas de betón de mantecilla en los bordes superiores con la daya 3. Sujete las guirnalda triple con la daya 2 y betón real, colocándolas apenas por detrás de los bordes de cuentas y entre los pasteles de una sola flor. Sujete la flor al borde superior, donde se anen las guirnalda triple. Coloque la muñeca encima de media base de corazón; colóquela sobre el pao superior. Coloque las resas de seda alrededor del pastel de base. Rinde 60 porciones.

\*Combine violeta y recado para el vestido que se muestra.

## ► ¡El futuro está en sus manos!

**Moldes:** plancha para galletas, pág. 154

**Opciones:** 1, 1A, 2, 3, pág. 142

**Colorantes:** morado, rojo intenso, cobre (color piel), negro, marrón, azul real, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco, Multi-Pack de fondant en colores neutros, pág. 130; Cut-Outs<sup>®</sup> cuadrados, pág. 132; juego de pincelitos, pág. 131; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133

**Recetas:** bolitas de mantecquilla (consistencia firme), pág. 114

**También:** moldes de sílica para hornear (Pies chistosos), pág. 147; pelitos para dulce de galleta de 6-pulg., pág. 165; cuchillo, máscara

**Con anticipación:** haga las bases, los birretes y los diplomas (pág. 122).

Hornee y deje enfriar los panqueques en las moldes de silicona sacados por la plancha para galletas. Cubra la parte superior de los panqueques con un mantecado de helado, con la ayuda 1A. Alise con la espátula para crear una cubierta lisa. Trace las narices en punto con la ayuda 2 y las mejillas en punto con la ayuda 3 (aplastados y ovalados con el dedo sumergido en maicena). Delinee y trace las bocas con la ayuda 2. Trace el cabello redondo en remolinos con la ayuda 3. Trace y defínalo los ojos con la ayuda 2 para los varones y ojos en punto con la ayuda 2, pupilas en punto con la ayuda 2 y pestañas curvadas con la ayuda 1 para las niñas. Sujete los límites e introduzca las líneas en las aristas. Para la nariz y el corazón, extienda fondant amarillo a 1/4 pulg. de grosor y corte un rectángulo de 1 x 1 1/2 pulg. Corte pequeños triángulos para los flecos en un lado de 1 pulg. y enséblelos. Para el corazón, sujete el extremo de la tira tan floja y recórtela para formar un cordón delgado, sujete a la parte de arriba del birrete con un pincel humedecido. Para el botón de arriba, anexe una bolita de fondant y sujétela con un pincel humedecido. Rodee perfiles individuales.

\*Combine mantec y espátula para lograr el efecto que se muestra.



## ◀ Felicitemos a la graduada

**Moldes:** redondo de 8 x 2 pulg., plancha de 12 x 18 x 2 pulg., pág. 151; Gorno de graduación, pág. 201

**Opciones:** 1, 5, 10, 13, 302, 184, pág. 142-143

**Colorantes:** azul real, verde marino, amarillo limón, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco 100 o, pág. 130; juego de pincelitos, alisador de fondant, pág. 131; pasta de goma lista para usar (1 paq.), rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133

**Caramelo:** Candy Melt<sup>®</sup> en blanco (2 pzs.), juego de colorantes primarios para caramelo, pág. 166

**Recetas:** bombones de mantecquilla y real, pág. 114

**También:** pilones con anillos desechables Baker's Best de 7 pulg., pág. 229; base festonada Decorator Proflex<sup>®</sup> de 3 pulg., pág. 231; pelitos de plástico y de madera, pinchos para flores, pág. 232; marcadores comestibles FoodWriter<sup>™</sup> de colores primarios, de punta fina, pág. 130; hojas verdes 12 pas 1, pág. 223; clave para flores N° 1, pág. 148; bases para mantec, envoltorio de papel de aluminio Folio-Fit, pág. 232; moldero mini de chispa graduado, pág. 212; mangas en gel, pág. 137; papel encerado, máscara, papel de aluminio, alambre de florista verde calibre 22 (55 piezas de 6 pulg. de largo), alambre de florista verde calibre 20 (33 piezas de 6 pulg. de largo y 2 piezas de 36 pulg. de largo), cinta de florista verde, pompadour de alambre, envoltorio de burbujas, bloque de espuma, cuchillo, regla, pistola de pegamento caliente

**Con anticipación:** haga guirnaldas florales de betún real (pág. 120), usando 25 flores de manzano hechas con la ayuda 102, que pegan en los centros hechas con la ayuda 1, y 30 rosas hechas con la ayuda 194 y flores hechas con la ayuda 12. También haga el birrete con placa de caramelo (pág. 126) en el molde Gorno de graduación, empleando el método para pastas (pág. 125). Deje en el refrigerador hasta que estén firmes; desmolda.

Y haga el diploma (pág. 122).

Prepare las pastas de una capa para cubrirlos con fondant extendido (pág. 115). Tira el fondant de azul. Colore las pastas; alise con el alisador de fondant. Prepárelas para la construcción con pilares para introducir (pág. 112). Trace círculos alrededor de los bordes interiores con la ayuda 18 y betún de mantecquilla.

**En la ensamblaje:** ensamble las pastas. Introduzca el 1° pincho de flores en la parte de atrás del pastel de 8 pulg., introduzca la 1ª sección de la guirnalda y cívela alrededor y hacia abajo, hasta la parte inferior del pastel (si fuera necesario, coloque un poco de fondant en el pincho para flores para sujetar la guirnalda). Introduzca el 2° pincho para flores en la parte de atrás del pastel de 1 capa, al final de la 1ª guirnalda. Introduzca la 2ª sección de la guirnalda y cívela alrededor del pastel hacia el frente. Coloque el 3° pincho de plástico blanco para sujetar la placa de caramelo en ángulo. Coloque y sujete las placas de caramelo con caramelo derretido. Coloque la máscara. Rinde 40 porciones.





## ▼ Un éxito brillante

**Molde:** Pezorro bicolor, pág. 160

**Decorar:** 2, 6, 16, 18, pág. 140-142

**Colores:** azul real, cobre (color piel), marrón, rojo intenso, rojo Navidad, negro, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 136

**Receta:** botán de mariposilla, pág. 114

**También:** libro de diseños 2008 (bicolor), pág. 128, botón para pascuero; envoltorio de papel de aluminio; Placer-Foli, pág. 233, cartón, tija, pajillas, etcétera

Usar el patrón para cortar el borde en cartón y cubrirlo con papel de aluminio. Colocar el pastel sobre una base para pastel extendido en papel de aluminio. Recortar el cuello y la manganga. Rellenar el área del sistema con betón. Embutir y voltear los lados del pastel, los brazos laterales, el interior de la manganga, la parte inferior del diploma, la parte de aluminio de la boca, el blanco de los ojos y el biceps. Definir todas las áreas con la daya 3. Cubrir con la daya 16, volver a trazar la nariz y las mejillas. Tracer con la daya 2 y 10, luego en la zona de conchas, las pupilas en forma de punto negro y aliso con un dedo suavizado en horizontal y dejar en relieve. Tracer conchas alrededor del borde inferior con la daya 16. Colocar el borde; como cabello en ramilletes con la daya 18. Tracer el borde en forma de punto con la daya 8 (aplicado) y aliso con la daya 3 para la boca. Rinde 12 porciones.

**Decoración:** mariposa rojo intenso para lograr el mariposo. Combinar amarillo limón y amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra. Combinar rojo intenso con rojo Navidad para lograr el rojo que se muestra.



## ▲ Un estudio rápido

**Molde:** Wonder! Mold clásico, pág. 155, Decorator Preferred® redondo de 9 a 2 pág. 152

**Decorar:** 3, 6, pág. 142

**Colores:** azul real, amarillo limón, amarillo dorado, negro, marrón, rojo intenso, pág. 136

**Receta:** botán de mariposilla, pág. 114

**Decoración:** botón extendido listo para usar blanco (24 oz.), pág. 132; roñón, alfombrilla para extender y cortar, Guni-Tex™, pág. 131; cartón/artículo para grabados, juego de pinceles, pág. 131

**También:** libro de patrones 2008 (cabeza, manos, biceps), pág. 128; soporte para pastel (Fios chistosos), pág. 145; Candy Melt® en blanco, pág. 146; palitos de plástico, pág. 232; palitos de paleta de 1 1/4 pulg., pág. 166; reglo, cuchillo, espátula, cartón

**Con anticipación:** haga la cabeza y el biceps. Tira el fondant: 12 oz. de azul y 6 oz. de marfil claro. Agregar 10 cucharaditas de Guni-Tex a 4 oz. de fondant azul y 10 cucharaditas de Guni-Tex a 6 oz. de fondant marfil. Extender a 1/8 pulg. de grosor. Use los patrones para cortar la cabeza y el biceps. Deje secar sobre una base espolvoreada con maicena. Deje a un lado el fondant restante.

Harmer y deje enfriar el pastel del Wonder Mold y un pastel de 1 capa redondo, de 9 pulg., usando una envoltura de teflón firme como la del pastel de una libra. Agite los pasteles en el soporte. Con una espátula, embutir y alise el dorso de la cabeza; embutir la boca, pasando el borde de la espátula en forma vertical sobre el betón para formar los pliegues. Con la daya 3, defina y trace la cartaba. Déjalos secar sobre una base espolvoreada con maicena. Luego, con caramelo derretido, defina 3 palitos de paleta a la parte de atrás de la cabeza, dejando 5 pulg. sobresalientes; deje secar y luego introducidos en el pastel (reservar los palitos según sea necesario para adosarlos). Tracer y defina los ojos con la daya 3, trace la boca y el cabello en ramilletes. Enrollar tres bolas de fondant de 1/2 pulg., aplastar ligeramente y sujetarlas para la nariz y las mejillas con un pincel humedecido. Para la boca y el cordón, tira fondant de amarillo y extendido a 1/8 de grosor. Corte una tira de 2 1/2 x 14 pulg. para el cordón, corte un rectángulo de 3 x 17 1/2 pulg. para la boca. Haga flocos a la larga del lado más largo del rectángulo, usando el cuchillo para cortar los flocos a 1/8 pulg. de separación, hasta que queden a 1/2 pulg. del borde superior. Enrollar y voltear la parte superior para hacer la boca. Para el botón, enrollar una bola de fondant de 1/2 pulg. y aplastarla. Sujetar el botón, el cordón y la boca con un pincel humedecido. Enrollar tirangolitos de 5/8 x 1 1/2 pulg. para los brazos, colócalos sobre el pastel. Cortar una palita a 6/8 pulg. de largo, con betón, sujetarla entre los brazos para hacer el diploma. Extender el fondant a 1/8 pulg. de grosor; corte las manos usando el patrón (solo el resto para hacer la segunda mano). Sujete sobre el diploma con betón. Para el borde de las mangas y del cuello, extienda fondant a 1/8 pulg. de grosor, corte tras de 1/2 pulg. de ancho y sujetelas con un pincel humedecido. Rinde 24 porciones.

\* Combinar amarillo limón con amarillo dorado para lograr el amarillo que se muestra. Combinar marfil y rojo intenso para lograr el tono de piel más claro que se muestra.

# Es tu día para brillar

*Elija un pastel de bodas que combine con lo deslumbrante de los diamantes y los destellos del champagne. Comience con el majestuoso pastel de 3 pisos de la derecha, que hace juego con nuestro reluciente Adorno de anillo doble, con brillantes bandas de fondant azucarado. O descubra el luminoso color que puede dar nuestro nuevo Polvo de perlas al pincelarlo sobre flores, moños y olanes de fondant. En otra parte, presentamos excelentes formas de agregar textura y movimiento, con graciosos paneles que simulan cortinas, soportes con volutas y piezas de inspiración victoriana en técnica Lambeth.*







## Formamos una alianza

El contraste de texturas es la mejor apuesta para agregar emoción a un pastel de bodas completamente blanco. Aquí, las bandas estrías de fondant, los remolinos de masa de pasta de goma y una brillante terminación de azúcar se combinan para crear moxinos y diamas.



**Molde:** 6 x 2 y 8 x 2 pulg., redondos, pág. 153. Decorator Preferred® de 10-2 pulg., redondo, pág. 153.

**Daya:** 3, pág. 142.

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco 086 cc, pág. 130; juego de cortador/artículo para grabados de listones, alfileres de fondant, juego de alfileres para repostería, pág. 131; pasta de goma lista para usar (4 pz.) 1, rodillo, alfombra para extender y cortar, juego de pinchos, pág. 133, juego para hacer flores. Colección Floral, pág. 132.

**Adorno:** pico para pastas Ariles Infinitas, pág. 227.

**Recetas:** botón de mantecilla, pág. 114; adhesivo para pastel de goma, pág. 115.

**También:** sapate para pastelerías con velas (debe haber los 4 velas con

luz que se muestran, a más sus propias velas), pág. 230; bases de ciria los Decorator Preferred® de 8 y 14 pulg., pág. 231; pastas laminadas de 7 1/2 pulg., base de 18 pulg. (del juego para dividir pastelerías transparentes, pág. 226; pilares "ocultos", pág. 226; azúcar brillante blanco, pág. 135; Piping Gel, pág. 137; reglo, pañales, bloque de espuma de 2 pulg. (para secar las rosas)

Con al menos una semana de anticipación: haga rosas de pasta de goma, 16 grandes, 17 medianas y 20 pequeñas (pág. 129).

Prepáre los pasteles de 2 capas de 6, 8 y 10 pulg. (para el pastel de 10 pulg., huerne dos capas de 2 1/2 pulg. de altura para hacer un pastel de 5 pulg. de altura) para la construcción con pilares para sostenerlos (pág. 112). Prepáre los pasteles para el fondant extendido (pág. 115). Cubra los pasteles con fondant extendido; alise con el alfiler de fondant. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Use los rodillos de ciria recta y un espaciador de 1/2 pulg. del cortador/artículo para grabados de listones, corte las tiras para los lados del pastel a la altura de cada pastel. Necesitará 13 para el pastel de 6 pulg., 17 para el pastel de 8 pulg. y 20 para el pastel de 10 pulg. Pínelas las tiras con Piping Gel diluido; cubra con azúcar brillante. Suspenda para retirar el exceso de azúcar. Sujete las tiras a los lados del pastel con un pinel húmero, a 1 pulg. de distancia entre sí. Para el área entre las tiras, corte tramos de fondant de 1/4 pulg. de diámetro de la altura de cada pastel, sujete con un pinel húmero.

**En la recepción:** ame los pasteles, usando patas torcidas en el pastel de 14 pulg. y pilares ocultos en el pastel de 10 pulg., dejándolos sobresalir aproximadamente 1 1/2 pulg. por encima del pastel. Trase un bender de todos: con la ayuda 3 alrededor del borde inferior del pastel de 14 pulg., corte las tiras a 1 pulg. de grosor y las masas medianas debajo del pastel de 10 pulg.; introduzca las masas grandes en la base del pastel de 14 pulg. Coloque el adorno. \*\* Coloque las velas. Rinde 60 porciones. \*

\* El uso de más azúcar generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se sirven no incluye el peso de más azúcar.

\*\* Coloque siempre una base decorativa o base para pastel adherida a la forma en el pastel antes de colocar cualquier estructura o adorno. Esta protege tanto el pastel como su decoración. Para obtener mayor estabilidad, asegure su estructura a la base con cinta para manutención de doble pegamento.

## Esa especie de brillo



**Molde:** plancha de 9 x 12 x 2 pulg. (rindo para hacer aproximadamente 12 regalos), pág. 153.

**Daya:** 3, pág. 142.

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco 146 cc, pág. 130; rodillo "liso y rápido", alfileres de fondant, cortador/artículo para grabados, juego de alfileres, pág. 131.

**Gum-Tex™:** rodillo, alfombra para extender y cortar, pág. 133.

**Recetas:** botón de mantecilla, pág. 114.

**También:** Piping Gel, pág. 137; azúcar brillante blanca, pág. 135; cortador de galletas circular de metal, pág. 164; reglo, papel encajonado, maicena, cuchillo.

Con anticipación: arme y una los mollos (pág. 134) con 16 cc de fondant mariscado con 1 cucharada de Gum-Tex. Para cada lado, corte una tira de 2 x 1/2 pulg. con la rueda de ciria recta del cortador/artículo para grabados. Polvoque sobre el mismo y sujete las extremas con un pinel húmero. Deje secar los lazos apoyados de lado. Para cada lado, corte una tira de 1 1/4 x 1/2 pulg. Pese un pinel a los mollos con Piping Gel diluido; cubra con azúcar brillante. Deje secar y luego una.

Hornee y deje enfriar un pastel de 2 pulg. de altura, extendiendo una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra; congele. Use el cortador circular para marcar la parte superior del pastel; corte pastelerías individuales con un cuchillo. Prepáre los pasteles para el fondant extendido (pág. 115), alfileres y alfileres con el alfiler de fondant. Para los listones de los pasteles, extienda fondant a 1/4 pulg. de grosor. Corte tiras de 3 x 1/2 pulg. con la rueda de ciria recta del cortador/artículo para grabados. Sujételos atravesados sobre el pastel y a los lados con un pinel húmero. Pínelas las listones con Piping Gel diluido y espolvorelos con azúcar brillante. Con la ayuda 3, sujete el marlo con finos, retiren porciones individuales.

## ► El amor es un lecho de rosas

**Molde:** juego de molde de corazones (se usan los 6, 8 y 14 x 2 pulg.), pág. 153.

**Daya:** 3, 8, 12, 48, 125, pags. 142-143.

**Colores:** rosado, pág. 126.

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (26 cc), pág. 130; juego de molde de listones y números para pasta de goma y fondant, rodillo, alfombra para extender y cortar, pág. 133; cortador/artículo para grabados, pág. 131.

**Recetas:** botones de mantecilla y rosas, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115.

**También:** cortador redondo Coriell Grip™, pág. 145; clavo para Flores Nº 7, pág. 140; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 238; menisqueo en polvo, pág. 137; ungüento para decorar deshidratados, pág. 140; cuadrados de papel encerado; maicena, cuchillo.

Con anticipación: can betón real, haga 18 masas con la ayuda 125, con bases hechas con la ayuda 12. Deje secar. También: haga la galleta central de corazón. Reserve 1 oz. de fondant blanco; dile el resto de rosado claro. Extienda el fondant rosado a 1/4 pulg. de grosor. Usando los molde de 6 y 8 pulg. como patrones, corte 1 corazón de fondant de cada tamaño. Deje secar sobre una base cubierta con papel encerado espolvoreado con maicena. \*\* Haga el monograma. Con fondant blanco y rosado, haga letras de 2 tonos siguiendo las instrucciones del molde. Deje secar sobre una base espolvoreada con maicena. Con betón real, sujete el corazón de 6 pulg. al corazón de 8 pulg.; bender los corazones con cuerdas, con la ayuda 3, y deje secar.

Enbetón y alise el pastel de 2 capas de 10 pulg. con betón de mantecilla, con los lados blancos y la parte superior rosada. Para las galletas a los lados del pastel, extienda el fondant rosado restante a 1/4 pulg. de grosor. Corte círculos con el cortador, corte a la mitad con un cuchillo para pelar. Conviértalo en la parte delantera del pastel, sujete semicírculo a los lados del pastel con betón de mantecilla, alise el borde recto con la parte superior, para que los semicírculos se unan en la parte delantera. Trase líneas con la ayuda 40 (con el lado liso hacia arriba) en las partes de arriba de las galletas y en el centro de las masas, separadas aproximadamente 1 1/2 pulg., a los lados del pastel. Trase líneas con la ayuda 3 alrededor del borde inferior. Con betón real y la ayuda 2, trace cuadrados de cuerdas alrededor del borde inferior y en el centro de las galletas de fondant; deje secar. Coloque las rosas sobre el pastel. Coloque la placa de corazón, sujete el monograma con adhesivo para fondant. Rinde 72 porciones.



El acento perfecto: nuestro elegante juego de cuchillo y servidor de pastel con mariscado rindiendo de un día especial (pág. 215).

## ► Vivido victoriano

**Muebles:** juego de sillas (se necesitan las de la 8, 12 y 16 pág.), pág. 113

**Servicio:** 1, 2, 3, 4, 5, 14, 16, 18, 32, 131, 234, pág. 142-143

**Decoración:** pastel, pág. 136

**Decoración de goma:** fondant extendido liso para cubrir blanco (56 cc.), pág. 130; pasta de goma lista para usar, rojo, blanco para extender y cortar; juego de moldes de letras y números para pasta de goma y fondant, pág. 132; alisador de fondant, pág. 131

**Decoración:** bombas de mantecilla y real, pág. 114

**Tamalete:** libra de patrones 2808 (adorno ovalado, abrazadera para adorno, signo de interrogación), pág. 126; juego de pilanes con forma de globo de 20 pág. 125, pág. 226; bases cuadradas de orilla lisa Decorator Profunda® de 16 y 14 pág. 11 de cada una, pág. 231; juego para imprimir de patrones favoritos del decorador, pág. 139; Piping Gel, marroque en polvo, pág. 137; empujador de papel de aluminio Fancy-Pail, pág. 223; juego cuadrado de empujador o de sujeción de 20 pág., masticas, patito, cuchillo para paler

**Desarrollar días de anticipación:** haga el adorno. Extienda la pasta de goma de 14 pág. de gris. Use los patrones para cortar el óvalo y la abrazadera; luego recorte de un día para el otro sobre una base esponjosa con masticas. Imprima el óvalo con la prensa más pequeña de volutas en C; luego las volutas con la diya 16 y betón real. Rodee de marfil 2 oz. de pasta de goma. Siga las instrucciones del molde para hacer letras de 2 tontos para el monograma; deje secar sobre una base esponjosa con masticas. Use betón real para trazar puntos con la diya 2 alrededor de las letras y masticas con la diya 2 alrededor del óvalo. Seque las letras. Sujete la abrazadera a la parte trasera del óvalo; deje secar. **Tamalete:** haga 60 flores de goma con la diya 228 y 128 con la diya 131, usando betón real; agregue cuentas en color con la diya 2. Haga de más por si alguno se rompe y muere seco.

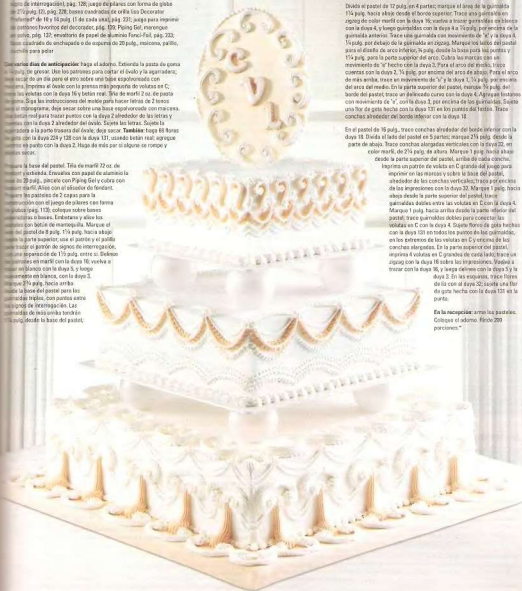
**Prepara la base del pastel.** Tira de marfil 22 oz. de marroque y extendida. Envuélvela con papel de aluminio la base de 20 pág., pícelo con Piping Gel y cubra con marroque marfil. Aliso con el alisador de fondant. Prepara los pasteles de 2 capas para la construcción con el juego de pilanes con forma de globo (pág. 113); colóquelos sobre bombas esponjosa o base. Embutire y alise los masticas con betón de mantecilla. Marque el lado del pastel de 8 pág. 1/4 pág. hacia abajo sobre la parte superior; use el patito y el palito para trazar el patrón de signos de interrogación, con una separación de 1/5 pág. entre sí. Deje los guirnaldas en marfil con la diya 16; vuelve a alisar en blanco con la diya 5, y luego nuevamente en blanco, con la diya 3. Marque 2/4 pág. hacia arriba sobre la base del pastel para las guirnaldas triples, con puntos entre los signos de interrogación. Las guirnaldas de 160 volutas tendrán 1/4 pág. desde la base del pastel.

en su punto de mayor profundidad; las guirnaldas del medio tendrán 1/4 pág. y las de más abajo tendrán 1/4 pág. En las marcas de las guirnaldas de más arriba, trace una guirnalda en zigzag de color marfil con la diya 16; vuelve a trazar guirnaldas en blanco con la diya 5 y la diya 3. En las marcas de las guirnaldas del medio, trace guirnaldas con la diya 3; vuelve a trazar guirnaldas con la diya 3. En las marcas de las guirnaldas de más abajo, trace guirnaldas con la diya 3. Trace flores de la diya 5 entre las signos de interrogación; agregue puntos con la diya 2 en los puntos de las guirnaldas. En la parte superior del pastel, trace un festón en zigzag con la diya 14 entre los puntos de interrogación. Seque una flor de goma con la diya 224 en cada punta del festón. Trace conchas alrededor del borde inferior con la diya 18.

Divida el pastel de 12 pág. en 4 partes; marque el arco de la guirnalda 1/4 pág. hacia abajo desde el borde superior. Trace una guirnalda en zigzag de color marfil con la diya 16; vuelve a trazar guirnaldas en blanco con la diya 4, y luego guirnaldas con la diya 4 a 1/4 pág. por encima de la guirnalda anterior. Trace una guirnalda con movimiento de "v" y la diya 4, 1/4 pág. por debajo de la guirnalda en zigzag. Marque los lados del pastel para el diseño de arco inferior, 1/4 pág. desde la base para las puntas y 1/4 pág. para la parte superior del arco. Cubra las marcas con un movimiento de "v" hecho con la diya 3. Para el arco del medio, trace cuentas con la diya 2, 1/4 pág. por encima del arco de abajo. Para el arco de más arriba, trace un movimiento de "v" y la diya 1, 1/4 pág. por encima del arco del medio. En la parte superior del pastel, marque 1/4 pág. del borde del pastel; trace un delineado curvo con la diya 4. Agregue festones con movimiento de "v", con la diya 3, por encima de las guirnaldas. Seque una flor de goma hecha con la diya 131 en los puntos del festón. Trace conchas alrededor del borde inferior con la diya 18.

En el pastel de 16 pág., trace conchas alrededor del borde inferior con la diya 18. Divida el lado del pastel en 5 partes; marque 2/4 pág. desde la parte de abajo. Trace conchas alargadas verticales con la diya 22, en color marfil, de 2/4 pág. de altura. Marque 1 pág. hacia abajo desde la parte superior del pastel, arriba de cada concha. Imprima un patrón de volutas en C grande del juego para imprimir en las marcas y sobre la base del pastel, alrededor de las conchas verticales; trace por encima de las impresiones con la diya 32. Marque 1 pág. hacia abajo desde la parte superior del pastel, trace guirnaldas dobles entre las volutas en C con la diya 4. Marque 1 pág. hacia arriba desde la parte inferior del pastel; trace guirnaldas dobles para conectar las volutas en C con la diya 4. Seque flores de goma hechas con la diya 131 en todos los puntos de las guirnaldas, en los extremos de las volutas en C y encima de las conchas alargadas. En la parte superior del pastel, imprima 4 volutas en C grandes de este lado; trace un zigzag con la diya 16 sobre las impresiones. Vuelva a trazar con la diya 16, y luego defínelas con la diya 3 y la diya 2. En las esquinas, trace flores de lila con la diya 32; seque una flor de goma hecha con la diya 131 en la parte.

**En la recepción:** arme los pasteles. Coloque el adorno. Rinde 200 porciones.





*El acento perfecto: la corona floral para el novio y el juego de cubiertos y servidos de pastel de aperitivo. ¡Cada detalle completa la mesa de la novia! (pág. 216).*

## ▲ Terrazas de jardín

**Moldes:** Juego de moldes curvados de 3 piezas (se usan todos los moldes), pág. 153

**Dyes:** 1, 5, pág. 142

**Colorantes:** negro, violeta, rosado, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (120 oz.), pág. 130; Cut-Outs™ redondos, pág. 132; pasta de goma lista para usar, roja, alfilerilla para extender y cortar, pág. 133; alizador de fondant, espuma para dar forma al fondant, juego de utensilios para repertorio, juego de pinces, pág. 151

**Recetas:** botones de mantecilla y real, pág. 154; adhesivo para pasta de goma, pág. 115

**También:** libro de patronos 2008 (hojas de jardín), pág. 128; Piping Gel, marroque en polvo, pág. 131; patitos de plástico, pinchos para flores, pág. 232; envoltorio de papel de aluminio, pág. 232; base de espuma de 20 x 38 pulg. (de 1/2 pulg. de grosor), alambre de florista calibre 26 (15 piezas de 5/8 pulg. de largo), cinta de florista, palillos, papel enmendado, tijera o cortador de aluminio, moirado, servilleta

**Con unas días de anticipación:** haga 75 flores de fantasía con alfileres en pasta de goma (pág. 123) sobre los alfileres. **Con un día de anticipación:** prepare la base. Corte la base de espuma 2 pulg. más grande que el molde de búsqueda más grande; envuelva con papel de aluminio y pinche con Piping Gel. Tíñalo

negro 36 oz. de fondant, estendiéndolo a 1/4 pulg. de grosor. Corte la pieza 2 pulg. más grande que la base. Cubra la base y alise con el alizador de fondant.

Prepare pasteles de 2 capas para el anillo de pines (pág. 112) y fondant extendido (pág. 115); cubra los pasteles con fondant y alise con el alizador de fondant. Trace el patrón del follaje sobre papel encerado. Sástangalo sobre las ladas del pastel y use un patito para imprimir los detalles en el fondant. Cubra los alfileres con bolitas real coloreando con la capa 1; agregue puntos violeta/rojo con la capa 2. Hacer 2 ramilletes medianos (con 20 flores cada uno) y 1 grande (con 26 flores) de flores, en forma de medallón creciente, usando los tallos con cinta de florista. Corte un palito de plástico de 5/8 pulg.; introduzcalo en la parte superior del pastel, a 1 pulg. del borde trasero izquierdo. Coloque 1 ramillete floral mediano introduciendo los tallos en el pastel. Coloque el resto de los ramilletes con pinchos para flores. Rinde 54 porciones. \*\*

\*Cubierta violeta y rosado para lograr el efecto que se muestra.

\*\*El peso de más arriba generalmente se refiere a algunas variaciones. La cantidad de personas que se invita es un peso de más arriba.



*El evento perfecto celebra a la pareja especial con muchas copas para brindar de Noche (pág. 216).*

## ▲ Caminos plisados

**Herramientas:** juego de moldes ovalados (se usan todos los moldes), pág. 153

**Decoración:** 3, 5, pág. 142

**Colores:** rosado, pág. 138

**Ingredientes/pasta de goma:** fondant extendida lista para usar Maroon (182 oz.), pág. 138; alisador de fondant,

juego de pinceles, juego de utensilios para repostería, juego de formadores de flores, pág. 131;

Glaze™, polvo de perlas blanco, rodillo, alfombrilla para extendar y cortar, pág. 133; juego para

hacer flores Colección Floral, pág. 132

**Decoración:** Para siempre en las copas, pág. 206

**Decoración:** botones de manitoquilla y real, pág. 114

**Decoración:** Piping Gel, maniqueo en polvo, pág. 137; palitas de madera, pág. 232; bases para pasteles,

servitorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 230; regla, cuchillo, papel de seda facial, base de

esquina ovalada de 26 pulg. (de 10 pulg. de grosor), maicena

**Con anticipación:** prepare la base del pastel. Envuelva la base de espuma con papel de aluminio y cubra con piping gel. Tala de rosado 48 oz. de fondant; extiéndalo a 76 pulg. de grosor. Corte la cinta 2 pulg. más grande que la base. Colore la base y alise con el alisador de fondant. Deje a un lado extendiendo rosado restante. **También:** haga las flores. Extienda el fondant rosado que reservó a 7½ pulg. de grosor. Corte 26 flores grandes con el cortador de pensamientos del juego para hacer flores, corte 56 flores pequeñas con el cortador de flores de manzana del juego. Haga de más por si alguna se rompe,

y déjelas secar en formadores de flores pequeños espolvoreados con maicena. Cuando estén secas, sujete 26 flores pequeñas a 26 flores grandes con puntos de botón hechos con la daga 3. Trace centros de punto con la daga 3 en todas las flores; deje secar.

Prepare los pasteles de una capa (de 2 pulg. de altura) para el armado de pisos (pág. 115). Prepare los pasteles y cóbralos con el fondant extendido (pág. 115); añádeles con el alisador de fondant. Haga cuentas alrededor de los bordes inferiores de todos los pasteles con la daga 5. Haga los pliegues de fondant (pág. 134) para todos los pisos; los pliegues se harán con los siguientes tiras de fondant: para el pastel de 7 pulg., corte una tira de 6 x 12 pulg.; para el de 10 pulg., una tira de 6 x 14 pulg.; para el de 13 pulg., una tira de 8 x 17 pulg.; para la base, una tira de 6 x 20 pulg. Sujete los pliegues a los pasteles correspondientes con un pincel húmedo. Antes de pasar el pincel a los pliegues con polvo de perlas, cubra las áreas expuestas del pastel con papel de seda facial, dejando descubiertos sólo los pliegues de fondant. Sembrar un pincel seco en polvo de perlas y aplique sobre los pliegues. Sujete las flores con puntos de botón con la daga 3.

**En la recepción:** coloque el adorno.\*\*\* (Rinde 71 porciones.\*\*)

\*\*\*Coloque siempre una base separadora a base para pastel adosada a la forma en el pastel antes de abisar cualquier estrobillo o adorno. Para proteger el pastel como su recubrimiento. Para obtener mayor estabilidad, asegure la estrobillo a la base con cinta para manualidades de doble pegamento.



## ◀ Pequeñas formalidades

**Moldes:** plancha de 9 x 13 x 2 pulg., pág. 153

**Decor:** 4, pág. 142

**Colores:** rosado, negro, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz. hacen 4 onzas), pág. 138; polvo de azúcar de letras y números para fondant y pasta de goma, alizador de fondant, cortador/verificador para grabados, juego de pinchos, pág. 131; rodillo, alfilerilla para extender y cortar, pág. 132

**Recetas:** bechamel de manzanilla, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** base para pastel, pág. 232; regla, maicena

Con al menos 1 día de anticipación: haga los lazos de los moños. Talla 1 oz. de fondant de rosado para cada pastel. Extiende a 1/4 pulg. de grosor. Usando la rueda de arriba recta del cortador/verificador para grabados, corte una tira de 10 x 3 pulg. de largo para cada lazo. Llena las puntas y presione, y deje secar de lado, de un lado para el otro, en una base espalmada con maicena. Para el nudo, corte una tira rosada de 10 x 1 1/2 pulg. de largo; envuélvela alrededor de las puntas de los 2 lazos, luego pínchelo las puntas de la tira con agua. Póliques los extremos para sujetarlos. Reserve el resto del fondant rosado para la parte superior del pastel.

Reserve una plancha de pastel de 1 capa. Corte el pastel en cuadrados de 2 pulg. Prepare los pasteles para el fondo extendido (pág. 115). Para cada pastel, talle 4 oz. de fondant de negro. Cubra los pasteles con fondant negro; alise con el alizador de fondant. Extienda el fondant blanco y rosado a 1/4 pulg. de grosor. Corte un cuadrado blanco de 2 1/2 pulg. y un cuadrado rosado de 2 1/2 pulg. Sujete el cuadrado blanco y luego el rosado al pastel con un pincho húmedo. Con el extremo angosto de la daga 4, haga puntos negros de fondant; sujete a los lazos del moño con un pincho húmedo. Sujete el moño al pastel con adhesivo para fondant diluido. Siga las instrucciones del paquete para moldear la letra de manzanilla usando fondant negro y blanco. Sujete la letra con un pincho húmedo. Una plancha de pastel rosado entre 9 y 12 pasteles individuales; cada uno mide ganchos individuales.

## ► Ceremonia con alianzas

**Moldes:** juego de rodillos hexagonales (los recortes el día 3 de 15 x 2 pulg.), pág. 153

**Decor:** 1, 3, 5, pág. 142

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 138; rodillo con patín de espiral, Gum-Tex™, rodillo, alfilerilla para extender y cortar, pág. 132; juego de pinchos, juego de utensilios para repasarlos, pág. 131; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 132

**Adorno:** pro para pasteles Anillos Infinitos, pág. 227

**Recetas:** bechamel de manzanilla y real, pág. 114

**También:** libro de patronos 2008 (patrones para fondant liso y de espiral, pasteles de 9 y 15 pulg.), pág. 170; recipiente hondo transparente, pág. 222; envolver en papel de aluminio Fanci-Fall, pág. 232; círculo de espuma de 3 pulg., castillo, flores de seda, maicena

Con varios días de anticipación: haga las flores. Combine 1/2 cucharadita de Gum-Tex con 6 oz. de fondant extendido a 1/4 pulg. de grosor. Usando los cortadores del juego Colección Floral, corte 12 flores de mariposa y 24 ranuncúlos. Coloque las flores sobre la esquina superior y alinee los centros con la herramienta de punto de punto; deje secar sobre los formadores de flores espalmados con maicena. Agregue puntos en los centros con la daga 3 con bechamel.

Embuta y alise los pasteles de 2 capas de 9 y de 15 pulg. con bechamel y prepárelos para el anillo de pasteles (pág. 112). Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Usando los patrones, corte una pieza lisa y 6 de espiral para las puntas. Imprese las piezas en espiral usando un rodillo con patín de espiral. Sujete una pieza de espiral a cada pieza lisa con un pincho húmedo. Coloque las piezas sobre los pasteles. Pínchelo los cuadrados con polvo de azúcar. Trace volutas en "S" con la daga 1 alrededor del borde inferior del fondant. Sujete las manovales en la parte inferior de las piezas lisas en el pastel de 9 pulg.; sujete una flor de mariposa en la parte inferior de las piezas lisas en el pastel de 15 pulg. Trace cuartos de flor de cada flor con la daga 5. Trace cuartos sobre las costuras de fondant en la parte superior de los pasteles con la daga 3. Haga cuartos en los bordes inferiores de ambos pasteles con la daga 3. Sujete, con puntos hechos con la daga 3, un ramito hecho con una flor de mariposa y 2 ranuncúlos en cada esquina inferior del pastel de 15 pulg.

En la recepción: envuelva el círculo de espuma y alícelo sobre el recipiente hondo transparente. Coloque las flores de seda. Introdúzalo al pie en la parte superior del pastel. \*\*Rinde 20 porciones.\*\*



## ► Llegó el romance

**Molde:** 6, 18, 14 x 2 pulg., redondos; pág. 153

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanca (188 gr.), polvo de perlas rosas arquadas, pág. 130; cortador/artículo para grabados, alisador de fondant, espuma para dar forma al fondant, juego de utensilios para repostería, juego de pinzales, pág. 131; rodillo, alfilerbrillo para extender y cortar, pág. 133

**Decoración:** Blanca, pág. 225

**Recorte:** botón de mariposillo, pág. 114

**Utensilios:** separadores para pasteles de pisos flotantes, pág. 231; círculos para pasteles, pág. 232; compás para dibujar, cinta de raso rosa de ½ pulg. de ancho (3 yardas); perfiles de papel facial, regla

**Que dos días de anticipación:** haga los flores para la parte superior del pastel.

Para el pastel de 14 pulg., extienda una pequeña cantidad de fondant a ½ pulg. de grosor. Con la rueda de crilla recta del cortador/artículo para grabados, corte un círculo de 2 pulg. de diámetro para la base; abrañe en los bordes para redondear los bordes. Para las capas de pétalos, extienda el fondant a ½ pulg. de grosor.

Corte un círculo de 6 pulg. de diámetro; colóquelo sobre la base de espuma fina y frunza suavemente con el alisador. Sujete la capa de pétalos a la base con un pincel húmedo; retire los bordes con tiras de papel arrugado. Haga capas adicionales de pétalos como se indicó anteriormente, cortando círculos de 6½, 4½, 3½, 3, 2½ y 1½ pulg.; sujete en orden descendente con un pincel húmedo. Eleve los bordes como se indicó anteriormente. Para el pastel de 10 pulg., haga la base y los pétalos como se indicó anteriormente, usando una base de 2 pulg. de diámetro y círculos de 4½, 3½, 3, 2½ y 1½ pulg. para las capas de pétalos. Deje secar de un día para el otro. Pase un pincel en los bordes de los pétalos con polvo de perlas.

Prepáre los pasteles de 2 capas para cubrirlos con fondant extendido (pág. 159).

Cubre los pasteles con fondant; alise con el alisador de fondant. Haga los elanes para la parte superior del pastel. Para un pastel de 6 pulg., extienda el fondant a ½ pulg. de grosor.

Con la rueda de crilla recta del cortador/artículo para grabados, corte una tira de 18 x 2½ pulg. de ancho; sobre la espuma fina, frunza un borde de la tira con el alisador. Suavemente enrolla la tira para prevenir que se estire, luego desenrolla y sujete en el lado del pastel con un pincel húmedo, colocando el borde recto en la base del pastel. Haga el mismo procedimiento para fruncir y enrollar con una tira de 18 x 2½ pulg. de ancho y una tira de 18 x 1½ pulg. de ancho; sujete en el lado del pastel, colocando los bordes rectos en la base del pastel. Sujete el borde de raso a la base del pastel con puntos de betún. Para el pastel de 10 pulg., corte dos tiras de 18 x 2½ pulg., dos de 16 x 2½ pulg. y dos de 16 x 1½ pulg.; frunza y enrolla juntas las tiras del mismo tamaño y sujete como se indicó anteriormente. Para el pastel de 6 pulg., corte tres tiras de 15 x 2½, 15 x 2½ y tres de 15 x 1½ pulg.; frunza y enrolla juntas las tiras del mismo tamaño y sujete como se indicó anteriormente. Pase un pincel en los bordes de todos los elanes con polvo de perlas. Sujete los listones de raso en la base de los pasteles de 10 y de 14 pulg.

**Decoración:** colóquelo los pasteles en los soportes. Coloque las flores de la parte superior del pastel en los soportes de 10 y 14 pulg.

Cliquee el adorno en el pastel de 6 pulg. \*\*

**Y listo!** 130 porciones.\*

\*El tamaño de más arriba generalmente se ajusta para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se sirven depende del tipo de hilo de raso.

\*\*Siempre use una base repostería o base para pastel adaptada a la forma en el pastel. Nunca de probar cualquier estallido de explosión. Este producto tiene el potencial de ser explosivo. Para maximizar la estabilidad, asegure la estructura a la base con cinta adhesiva de doble cara.

**El secreto perfecto el primer aniversario**  
¡Este es un secreto! ¡Copa perfecta!  
pág. 216.







## La exhibición de flores

**Molde:** 6, 8, 10 x 2 pulg., redondo, pág. 153

**Dayes:** 1, 101, 102, 303, 302, págs. 142-143

**Colores:**\* rosado, amarillo limón, amarillo dorado, verde musgo, marrón, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** Multi Pack de fondant de colores naturales, pág. 130; cortador/artículo para grabados, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133

**Recetas:** bejones de mantecilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (plantillas de división de 5 pétalos), pág. 138; soporte elegante para pastiles de pisos, pág. 238; clavos para flores N° 7, juego de formadora de flores, mangas para decorar desechables, pág. 140; merengue en polvo, pág. 137; círculos de pastel, pág. 233; cuadrados de papel encerado, regla

Con varios días de anticipación, haga las flores en betún real utilizando como guía la plantilla de 5 pétalos. Haga 50 flores de marziano en rosa y 50 en amarillo con la daya 101. Haga 40 flores de marziano en rosa y 40 en amarillo con la daya 102. Haga 25 rosas silvestres en rosa y 25 en amarillo con la daya 103. Haga adicionales por si alguna se rompe; deje secar las flores de marziano en formadoras de flores medianas y las rosas silvestres en formadoras de flores grandes. Cuando las flores estén secas, trace las estambres cortados con la daya 1 en el centro. También haga 100 charquitos (pág. 120) de ¼ pulg. de diámetro, sobre los cuadrados de papel encerado, usando betún real diluido en una manga desechable cortada. Haga de más por si alguno se rompe; déjelos secar.

Enbette y alise los pastiles de 2 capas con betún de mantecilla. Combine los puquetes de fondant marfil claro y marfil oscuro y agregue colorante marrón para betún, para hacerlo más profundo. Estienda el fondant a ¼ pulg. de grosor. Corte tiras de 1 pulg. de ancho, lo suficientemente largas para envolverlas alrededor de cada pastel; coloque alrededor de la base de los pastiles. Sujete los charquitos, a 1 pulg. de distancia, sobre las tiras, con betún de mantecilla. Forme un montículo de betún al centro de cada pastel y coloque varias flores; coloque otras flores al azar. Añada hojas con la daya 302. Coloque los pastiles en el soporte. Rinda 82 porciones.

\*Cantidad amarillo limón con amarillo dorado para lograr el amarillo más oscuro que se muestra.

\*\*El peso de más arriba generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se señala no incluye el peso de más arriba.

*El acento perfecto: agregue el toque final con merengue decorado de cerezo y servidos de pastel y elegantes copas de brindis (pág. 238)*

## Ramilletes y moños

**Molde:** Decorator Preferred® redondas, de 8, 12 y 16 x 3 pulg., pág. 152

**Dayes:** 3, 5, pág. 142

**Colores:**® murrie, rojo intenso, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (164 oz.), polvo de perlas blancas, pág. 138; Gam-Tex™, rodillo, alfilerilla para extender y cortar, pág. 133; juego de pincelitos, alisador de fondant, pág. 131

**Recetas:** betunes de mantequilla y real, pág. 154

**También:** juego para imprimir de patrones favoritos del decorador, pág. 136; pastas terminadas de 9 pulg. (2) y 10 pulg. de 6, 10 y 14 pulg. del juego para dividir pastas transparentes, pág. 228; murrie en polvo, pág. 137; base para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 223; racimos de uvas de plástico (aproximadamente 26), base de espuma o enchapado de 26 pulg. de diámetro, azúcar granulada, maicena, regla

Con varios días de anticipación, haga los lazos de los moños. Agregue 2 cucharaditas de Gam-Tex por cada 24 oz. de fondant (se necesitarán 192 oz.). Extienda a 16 pulg. de grosor. Para un pastel de 16 pulg., haga aproximadamente 48 lazos, cortados una tira de 17½ pulg. de ancho x 16 ó 18 pulg. de largo para cada uno. Para un pastel de 12 pulg., haga aproximadamente 30 lazos, cortando una tira de 17½ pulg. de ancho x 12 ó 14 pulg. de largo para cada uno. Para el moño de arriba de todo, haga aproximadamente 16 lazos, cortando una tira de 1 pulg. de ancho x 11 ó 12 pulg. de largo para cada uno. Pincele en extremo de las tiras con agua, dóblala sobre sí misma y sujete los extremos para formar los lazos. Deje secar sobre las ladas durante varios días, en una base espolvoreada con maicena. Cuando estén secos, pincele los lazos con polvo de perlas. En la base de 6 pulg., ane el moño de arriba (pág. 124) con betún real; deje secar. También, prepare los racimos de uvas. Mezcle merengue en polvo con un poquito de agua, pincele los uvas con eso y luego espolvoreles azúcar.

Prepara pastales de 2 capas (hornee dos capas de 2½ pulg. para hacer pastales de 5 pulg. de altura) para colocar el fondant extendido (p. 115) y para la construcción con pilares para imitación (pág. 152). Coloca las puntas con fondant extendido; alisa con el alisador de fondant. Envuelva la base con papel de aluminio; coloca el pastel de 16 pulg. Imprima aleatoriamente las ladas del pastel con volutas en 6 grandes, medianas y pequeñas del juego para imprimir. Define las volutas con betún de mantequilla y la daye 3, trazo rico sobre algunas volutas con la daye 3. Trace cuantos alrededor de los bordes inferiores con la daye 5.

**En la recepción:** ane los pastales. Sujete dos filas de lazos en los pastales de 16 y 12 pulg. con betún real; recorte los lazos según sea necesario para adaptarlos. Coloque el moño de más arriba. Coloque los racimos de uvas. Rinde 156 porciones.\*\*

\*Combina menta y rojo intenso para lograr el moño que se muestra.

\*\*El peso de más arriba generalmente se cuenta para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se refleja no incluye el peso de más arriba.

*El evento perfecto nuestro aniversario de bodas inspirará a todos en cualquier momento (pág. 216).*

## ► Espíritus en la cumbre

Médico: 8, 12, 16 y 24 pulg., rodados, pág. 151

Duya: 2, 5, 18, 19, 101, 160, 225, pág. 147-148

Columares: amarillo dorado, pág. 136

Adorno: Canción de primavera, pág. 226

Recortes: bellotas de mantecilla y raíz, pág. 114

También: fuente Kolor Flg., pilares de madera, pág. 222; bases de cirita Lisa Decorator Professional® de 10 y 18 pulg., 10 de cada tamaño, pág. 231; columnas rosadas de 13 1/4 pulg., 12 por 1, pilares grises de 5 pulg., pág. 228; bases para pasteles, emulador de papel de aluminio Fancy-Fall, pág. 232; clavo para flores Nº 1, pág. 148; morengo en polvo, pág. 137; cuadrado de papel encerado, base de enchapado de 26 pulg. de diámetro, bloque de espuma redondo envuelto en papel de aluminio de 8 x 4 pulg., de altura, flores de seda, listón de 70 pulg. (3 yardas), cinta de doble pegamento.

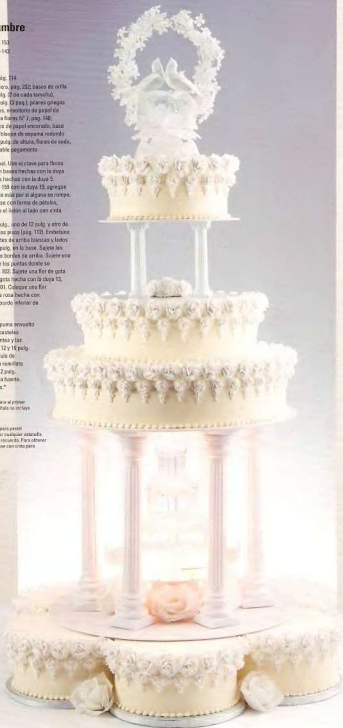
Con anticipación: haga flores de botón real. Use el clavo para flores para hacer 165 rosas con la duya 100, con bases hechas con la duya 10, y 159 rosas con la duya 101, con bases hechas con la duya 5. Haga 318 flores de gata con la duya 225 y 150 con la duya 13, agregue puntos en el centro con la duya 2. Haga de más por si alguna se rompe, y déjelas secar. También: prepare una base con forma de pétalo, unívala con papel de aluminio y sujete el listón al lado con cinta.

Prepare pasteles de 2 capas: siete de 8 pulg., uno de 12 pulg. y otro de 16 pulg., para colocar los pilares y armar las pizas (pág. 113). Embetone y alise con botón de mantecilla, con puntas de arriba blancas y lados amarillos. Coloque los seis pasteles de 8 pulg. en la base. Sujete las rosas hechas con la duya 100 en todos los bordes de arriba. Sujete una rosa hecha con la duya 101 por debajo de los puntas donde se encuentran las rosas hechas con la duya 100. Sujete una flor de gata hecha con la duya 225, luego una flor de gata hecha con la duya 13, debajo de cada rosa hecha con la duya 101. Coloque una flor de gata hecha con la duya 225 entre cada rosa hecha con la duya 101. Haga coronas alrededor del borde inferior de todos los pasteles con la duya 5.

En la recomposición: coloque el bloque de espuma envuelto en papel de aluminio en el centro de los pasteles de 8 pulg., sobre la base. Coloque las puntas y las columnas, arme los pasteles apilados de 12 y 16 pulg. y el pino de arriba de 8 pulg., sobre el círculo de pasteles de 8 pulg. Coloque 7 rosas en un ramillete entre los pilares grises en el postel de 12 pulg. Coloque las flores de seda alrededor de la fuente. Coloque el adorno.\*\*\* Rinde 300 porciones.\*

\*El peso de cada artículo generalmente se guarda para el primer inventario. La cantidad del postel que se refiere en este caso es el peso de más arriba.

\*\*\*Coloque siempre una base separadora a base para pastel adentro de la forma en el pastel antes de alisar cualquier estructura o adorno. Para proteger mejor el pastel como su recuerdo. Para obtener mayor estabilidad, asegure su estructura a la base con cinta para manualidades de doble pegamento.



## El escalón más alto

- Materiales:** 6, 16, 14 x 2 pulg., cascadas, plancha de 12 x 16 x 2 pulg., pag. 103.
- Materiales:** 2, 5, pag. 142.
- Decoración:** pasta de goma: fondant extendido listo para usar/blanco (14 x 1 pulg. 130; Gum-Tex™ rodillo, alfombrilla para extender y cutter, pag. 132).
- Materiales:** Elagoneo, pag. 220.
- Materiales:** tubos de mantequilla y real, pag. 114.
- Materiales:** film de patrones 2009 (guirnalda), pag. 126; alfileres curvos.
- Decoración:** 12 perlas 1/8 pulg. 223; base de onix (las cascadas de 6, 10 y 14 pulg. 12 de cada lateral), pag. 221; merengue en polvo.
- Materiales:** 100 merengues para decorar cascadas, pag. 140; perlas.
- Decoración:** 200 base de espuma o enchapado de 18 x 18 x 1/4 pulg.
- Materiales:** base de espuma de 16 x 16 x 4 pulg., cashiro para palet, maicena, harina fresca o de sodo.
- Decoración:** 3 días de anticipación: haga las guirnalda. Combine el fondant con 2 cucharadas de Gum-Tex. Coloree a 1/4 pulg. de espesor. Marque el patrón con un palillo y corte 80 guirnalda.
- Decoración:** adicionales por si alguna se rompe y 80 perlas secas sobre merengue espolvoreado con maicena. **Decoración:** haga chupitos.
- Decoración:** 100. Trace 36 pastos, de 1/4 pulg. de diámetro, con betún real y una manga desechable cortada. **Con dos días de anticipación:** agregue las pinchas a las guirnalda. Dévuelo las perlas secas y trace un pincho con el daga 5 en cada una.
- Decoración:** de altura, con betún real. Déje secar.
- Materiales:** 100 pastales de una capa de 12 x 16 pulg., de 2 pulg. de espesor.
- Decoración:** coloque un pastel de 12 x 16 pulg. sobre la base de espuma. Cubra la base con papel de aluminio. Corte el segundo pastel de 12 x 16 pulg. en dos mitades de 18 x 8 pulg. Coloque una mitad del pastel sobre el pastel de 12 x 16 pulg. en la base para formar un pastel de 18 pulg., y embutsa el área de la unión. Repita el procedimiento para la capa superior de 18 pulg., para que las uniones queden perpendiculares entre sí. **Decoración:** añada pastales de 2 capas de 18 x 16 pulg., y colóquelas en la zona superior del mismo pastel. **Decoración:** y añada las pastales con betún de manta.
- Decoración:** las pastales para colocar la base separada y la decoración con pinchas pag. 121. Marque secciones cada 2 pulg. horizontal y cada 1/4 pulg. en forma vertical con un palillo.
- Decoración:** real, trace guirnalda con el daga 2, de 1 pulg. de longitud, en cada sección de 2 pulg. Trace 5 guirnalda.
- Decoración:** de 1 pulg. de profundidad, comenzando en cada una de 18 pulg. Añada puntos en cada unión de las guirnalda.
- Decoración:** daga 2.
- Decoración:** apriete las pastales. Coloque el pastel de 18 pulg. sobre el Mique de espuma de 16 x 16 x 4 pulg.
- Decoración:** un espacio por debajo del pastel.
- Decoración:** las guirnalda a la parte inferior de todos los pisos, introduciendo las pinchas en el borde inferior del pastel y sujetando con betún real. Trace 3 guirnalda.
- Decoración:** en las guirnalda grandes con la daga 2. Añada.
- Decoración:** en las uniones de la guirnalda colgando con la daga 2.
- Decoración:** las churros entre las guirnalda en el borde de 18 pulg. para cubrir la base. Coloque las flores de 18 pulg. Coloque el adorno.
- Decoración:** 100 perlas.



## ► Un momento cautivante

**Moldes:** 6, 10 x 2 pulg., redondos, pág. 133

**Dulces:** 3, 5, 8, 129, 340, pág. 142-143

**Colores:** \* rosado, violeta, verde Kefi, pág. 126

**Adorno:** Grillete y cadena, pág. 225

**Recetas:** botones de mantecilla y real, pág. 114

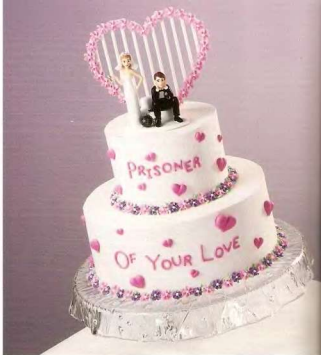
**También:** libro de patrones 2006 (canard), pág. 128; merengue en polvo, pág. 137; palitos de paleta de 1 1/4 pulg.; pág. 169; palitos, pág. 232

**Con anticipación:** haga el adorno con forma de corazón. Coloque el patrón en la base y cubra con papel encerado. Delinee el corazón con betún real y la duya 8, deje secar. Recorte 3 palitos de paleta para que sobresalgan 4 pulg., por debajo del corazón, para introducirlos en el pastel. Sujete con betún real los palitos para los barretes del medio del corazón. Para el resto de los barretes, corte palitos de paleta para que calcen perfectamente; sujete con betún real. Vuelva a delinear el contorno del corazón con la duya 8. Deje secar. **También:** trace corazones de cuentas con betún real para los lados del pastel, en tamaños variados, con las dulas 5 y 8. Deje secar. Y haga 85 flores de gata en rosa y 95 en violeta con betún real y la duya 129. Trace centros en punta con la duya 3. Deje secar.

Embutane y alise los pasteles de 2 capas con betún de mantecilla. Prepare los pasteles para el armado de pisos (pág. 112) y colóquelos en la base para servir. Sujete las flores al corazón con betún real. Con betún de mantecilla, sujete las flores a los bordes inferiores; agregue hojas con la duya 349. Escriba el mensaje con la duya 3. Sujete los corazones de cuentas a los lados del pastel con puntos de betún. Coloque el adorno de corazón y el adorno de la pareja arriba del pastel. \*\* Rinde 40 porciones.

\* Combina violeta y rosado para lograr el violeta que se muestra.

\*\* Coloque siempre una base superior o base para pastel adecuada a la forma sobre el pastel antes de ubicar cualquier estatuilla o adorno. Esto protege tanto el pastel como el decorado. Para obtener mayor estabilidad, asegure su estatuilla a la base con cinta para manualidades de doble pegamento.



## ◀ Sentados en forma encantadora

**Moldes:** juego de moldes de corazones los usan los de

10 y 12 x 2 pulg. pág. 163

**Dulces:** 2, 3, pág. 142

**Colores:** \* marfil, rojo intenso, rojo Nividad, amarillo dorado, pág. 126

**Fondos/punto de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (22 oz.), polvo de partes blanco y dorado, pág. 130; almidón de fondant, cartón/artículo para grabados, juego de pinceles, pág. 131; pasta de goma lista para usar, rodillo, aflorenta para usar y cortar, pág. 132

**Adorno:** Dulce paraja, pág. 228

**Recetas:** botones de mantecilla y real, pág. 114; adhesivo para fondant diluido, pág. 115

**También:** libro de patrones 2006 (respaldo del banco, asiento, brazos, patas), pág. 128; palitos, pág. 232; bases para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 232; merengue en polvo, pág. 137; azúcar glass, ngla, pulitico, cuchillo

**Con varios días de anticipación:** haga el banco (pág. 122).

Hornee y deje enfriar los pasteles. Prepara los para el armado de pisos (pág. 112). Prepare los para el fondant extendido (pág. 115). Cubra los pasteles con fondant; alise con el alizador de fondant. Marque inmediatamente los lados con líneas de almidón a 8/9, a 1/9 pulg. de distancia, con la rueda de orla recta del cartón/artículo para grabados. Aplique los pasteles sobre una base envuelta en papel de aluminio, recortada para adaptarla. Con betún real y la duya 2, trace puntos en las líneas de crédito; agregue cuentas alrededor del borde inferior y deje secar. Pase un pincel a los lados y los bordes con polvo de partes dorado. Para el borde de más abajo, haga alrededor de 50 rosas de latón (pág. 124). Extienda fondant blanco a 7/8 pulg. de grosor; corte tiras de 5 x 7/8 pulg. de ancho para cada rosa. Esquince las rosas con peine de partes blancas y equidista alrededor del borde inferior más abajo con betún. Escriba el mensaje con la duya 3.

**En la recepción:** coloque el blanco y el adorno. Rinde 58 porciones.

\* Combina rojo Nividad con rojo intenso para lograr el rojo que se muestra.

## ► Se va a casar

**Base:** plancha de 12 x 18 x 2 pulg., pág. 152; hogara de 6 x 5 pulg., pág. 154; casa vertical, pág. 156

**Decoración:** 2, 3A, 3, 18, 32, 121, 225, 248, pág. 142-143

**Decoración:** amarillo dorado, verde Kelly, rosado, negro, rojo intenso, marromado, marfil, anísilí verde, cobre (color piel), pág. 138

**Decoración:** fondant extendido feto para usar blanco (24 oz.), pág. 130; cinta, alfileritos para adorno y cinta, Gum-Tex™, pág. 132; cinta de gincolor, pág. 131

**Decoración:** flores fugaces, pág. 125

**Decoración:** tortitas de mantecilla y real, pág. 114

**Decoración:** libro de patrones 2008 (compañero y soportes traseros), pág. 138; Candy Melts® en blanco (3 pzs.), pág. 196; merengue en crema, pág. 137; marcadores comestibles FoodWriter™ de colores

**Decoración:** de punta fina, pág. 138; bases para pastales, envoltorio de aluminio Fanti-Foil, pág. 232; palitos de paleta de

fondant, pág. 169; palitos, pág. 232; mangas para decorar

revestibles, pág. 140; esparteros ondulados, bloque de espuma

revestido de 4 pulg., cuchillo, palillos, regla, papel encerado,

marcador, bolas de algodón, bandeja para calentar

Decoración: flores de betún real

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

**Decoración:** flores de betún real, pág. 138

Apoje la iglesia boca abajo sobre una base envuelta con papel encerado. Recorte los bordes del compañero adaptándolos al borde del techo de la iglesia. Coloque el compañero contra el techo y sosténgalo con bolas de algodón, para que las partes traseras de ambos piezas queden planas y uniformes. Coloque un palito de paleta de 6 pulg. detrás, de modo que la mitad esté en el compañero y la otra mitad en la iglesia. Con caramelo derretido en una manga cortada, trace el perfil de paleta por arriba y alrededor; rellene todos los espacios entre la iglesia y el compañero. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Déla vuelta y rellene los espacios que hubiera en el frente; deje secar. Con betún real, delineo las ventanas y las puertas con la daga 3; trace el perfil de la puerta en la parte y la ventana de coronación de la puerta con la daga 3.

Sojete flores pequeñas y agregue hojas con la daga 348. Deje reposar. Con caramelo derretido, sojete la iglesia y los soportes traseros a la base. Deje reposar. Trace arbolitos redondos con la daga 10, en betún real. Deje sacar.

Haga el auto. Hornee y deje enfriar un pastel de hogaza de 194 pulg. de alto y redondo de 7 a 315 pulg. Recorte apenas para dar forma a los guardafarros de adelante y de atrás. Prepare el pastel para el fondant extendido (pág. 116). Tíñalo de negro una bola de fondant de 3 pulg., 1 bola de 1 pulg. de gris y una bola de 10 pulg. de amarillo; reserve el blanco restante. Cubra el auto con fondant negro. Use el borde de la regla para marcar la puerta, el borde superior y el baúl. Enrole piezas pequeñas para hacer los pedales. Para el techo convertible, envuelva un tranco negro de 16 pulg. de diámetro x 6 pulg. de largo; sujételo con un pincel húmedo. Introduzca el parabrisas; recorte los pedales si fuera necesario. Enrole trancos de 16 pulg. de diámetro y sujételos al borde inferior del parabrisas; el marco de la puerta y las respaldos de los asientos. Extienda fondant.

gris a 16 pulg. de grosor; corte una tira de 6 x 12 pulg. y sujétela para hacer el parabrisas. Extienda fondant amarillo a 16 pulg. de grosor; corte 2 círculos con la daga 2A y sujételos para hacer los faros. Extienda fondant negro a 16 pulg. de grosor; corte 4 círculos con la daga 10 y sujételos para hacer los neumáticos. Extienda fondant blanco a 16 pulg. de grosor; corte 4 círculos con la daga 2A y sujételos para hacer el centro de los neumáticos. Corte un letrero de 2 x 16 pulg. y sujételo. Escriba el mensaje con FoodWriter negro; introduzca los dedos de conchito; corte los palitos para adornarlos, si fuera necesario.

Hornee un pastel de 7 capas y déjelo enfriar. Embutene y alise con betún de mantecilla. Corte e introduzca los palitos donde colocará la iglesia. Con un palillo, marque 5 divisiones en el lado corto y 5 divisiones en el lado largo. Trace garabatos ciegos entre las marcas, con la daga 3, a 1 pulg. y a 16 pulg. del borde superior. Trace conchas alrededor del borde superior con la daga 18. Trace conchas alrededor del borde inferior con la daga 32, dejando espacio entre las conchas para colocar flores hechas con la daga 131; sujete las flores con puntas de betún. Embutene con espirales las partes de pastel arriba del pastel y coloque flores variadas. Escriba el mensaje con la daga 3.

**En la decoración:** coloque el auto, el adorno y la iglesia. Rinde 73 porciones.

\*Comida rica intensa con acompañamiento al pastel de boda.

[Reemplazamiento de confitería de mesa.





## ◀ Bellezas en flor

**Moldes:** plancha de 12 x 9 x 2 pulg. [para 24 pasteles], pág. 183; rejilla para entonar, pág. 154.

**Doyes:** 2A, 3, 8, 127, pág. 142-143.

**Colores:**\* rosado, violeta, amarillo limón, amarillo dorado, pág. 128.

**Recetas:** botón real, pág. 118.

**También:** capote elegante para pasteles de pisa, pág. 230; Candy Melts™ en blanco (6 pág. colores 24 pastels), pág. 186; jugo de 131 cartuchos de galletas, pág. 182; alivio para flores #7, juego de formadores de flores, pág. 140; azúcar de color amarillo, pág. 126; merengue en polvo, pág. 137; papel encerado, caramelitos de hiedra de seda, cartón, tijera, lápiz, cachillo.

**Con anticipación:** haga las flores con botón real. Use el cortador de galletas para marcar un círculo de 2½ pulg. sobre el cartón; recorte y sujete con betún a la parte superior del alivio para flores. Trace las flores sobre cuadrados de papel encerado sujetas al cartón. Trace 8 rosas silvestres con la duya 127 (pág. 118), con canchales hechos con la duya 2, y margaritas hechos con la duya 127 (pág. 118) con centros hechos con la duya 8. Deje secar sobre el formador de flores más grande. Trace 8 rosas con la duya 122, con bases hechas con la duya 2A (pág. 118). Haga flores de más, de todos los tipos, por si alguna se rompe, y cójelas secar.

Harmonice y deje enfriar 2 pasteles de 1 capa, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra; cocción. Con el cortador redondo mediano, imprima círculos; corte pasteles individuales. Cubra con caramelo derretido (pág. 126); deje secar. Para sellar la parte de abajo de los pasteles, aplique caramelo derretido con una espátula pequeña; deje secar sobre una base onivella en papel encerado. Sujete las flores con betún. Coloque los pasteles y la hiedra en el soporte. Rinde porciones individuales.

\*Centros violeta y rosado para ligar el diseño que se muestra. También amarillo limón y amarillo dorado para ligar el amarillo que se muestra.

## ▼ Recordando el romance

**Moldes:** brazo girato de 10½ x 10½ x 1 pulg. panecillo estándar; rejilla para entonar, pág. 154.

**Doyes:** 2, 225, pág. 142-143.

**Caramelo:** Candy Melts™ en blanco y rosa (4 pág. de blanco, 1 pág. de rosa para 14-16 regalos de recuerdo), pág. 186; molde para caramelo de recuerdos de boda, pág. 198.

**Recetas:** botón real, pág. 118.

**También:** cortador redondo Confam Brio™, pág. 164; Cut-Outs™ redondos, pág. 132; palitos para dulces de galleta de 6 pulg., pág. 187; merengue en polvo, pág. 137; mango para decorar desechables, pág. 140; caramelos blancos duros redondos de centro hueco, papel encerado, maicena, cachillo.

**Con anticipación:** haga 17 flores de gata con la duya 225 y botón real para cada recuerdo; agregue puntos en los centros con la duya 7. Deje secar. También: haga las bases de caramelo (pág. 126). Y muestre los caramelos del pastel de boda con el molde para primer (pág. 126); moldee sólo el lado del pastel, no el fondo. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; deseche.

Harmonice y deje enfriar un pastel de 1 pág. de arriba, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra; cocción. Imprima los pasteles con el Cut-Out redondo mediano; corte los círculos con un cuchillo. Cubra con caramelo derretido (pág. 126). Sujete el pastel a la base inferior con caramelo derretido. Haga un pequeño agujero en la parte de arriba del pastel con un cachillo cubierto. Corte un palito para galleta de 2 pulg.; coloque en el centro del caramelo redondo y sujételo con caramelo derretido. Sujete la base superior del caramelo redondo con caramelo derretido; deje secar. Introduce el palito en la parte superior del pastel, sujetado con caramelo derretido. Sujete el pastel de boda y las flores a la base superior con caramelo derretido. Rinde porciones individuales.

Revisaremos de confiamos de marzo.

## ◀ ¡Hagámoslo!

**Molde:** corazón de 12 x 2 pulg., pág. 288

**Dayos:** 2, 3, 6, pág. 142

**Colores:** azul real, pág. 136

**Adorno:** Pareja clásica, pág. 228

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido liso para azul blanco (48 oz.), polvo de perlas blanco y plateado, pág. 130; Cut-Out™ de flores y de hojas, pág. 132, juego de moldes de letras y mayúsculas para pasta de goma y fondant, rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133; cortador/artículo para grabados, juego de pinzas, alfiler de fondant, pág. 131

**Receta:** botones de mariposilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (corazón), pág. 126; extracto de vainilla transparente, pág. 135; merengue en polvo, pág. 137; regla, cuchillo, azúcar glass, maicena, palillo

Prepara un pastel de 2 capas (hornea dos capas de 1½ pulg. de altura para obtener un pastel de 3 pulg. de altura) para colocar el fondant extendido (pág. 115). Tíñe de azul claro 28 oz. de fondant. Cubre el pastel y alisa con el alfiler de fondant. Extiende fondant blanco a ¼ pulg. de grosor. Trase el patrón del corazón con un palillo, corto el corazón con el cuchillo. Coloca el corazón en la parte superior del pastel, sujeto con un pincel húmedo. Corte dos tiras de fondant de 6 pulg., de ½ pulg. de ancho, sujeto con un pincel húmedo sobre la parte superior del pastel y hacia abajo en los lados, comenzando en las partes de arriba y de abajo del corazón.

Con el Cut-Out de flores pequeñas y medianas, y con el de hoja pequeña, imprime formas al azar sobre el lado superior del pastel. Para el borde (pág. 134), delinea las flores y las hojas de a uno con betún real, con la daya 3 para las flores medianas, y con la daya 2 para las flores pequeñas y las hojas. Píncelo el borde inmediatamente hacia el centro. Trase enredaderas y las navidades en las hojas con la daya 2, agregando puntos en los centros de las flores. Sigue las instrucciones del juego y coloca las letras de fondant. Escribe 16 oz. de fondant para formar una cinta de 20 pulg., enrolla alrededor del corazón que está sobre el pastel, sujetándolo con un pincel húmedo. Pinta la cuerda y las letras sembrando en pincel en vainilla luego en polvo de perlas plateado. Cuando las flores y las hojas estén secas, píncolas con polvo de perlas blanco, tal como se explica anteriormente, y píncelo también la tira que está sobre el pastel. Con betún de mariposilla, trazo curvas alrededor del borde interior con la daya 6. Coloca las letras y el adorno. Rinde 24 personas.

## ► Pequeños pisos

**Molde:** brazo gitano de 12 x 18 x 1 pulg., rejilla para enfriar, pág. 154

**Day:** 3, pág. 142

**Colores:** violeta, rosado, pág. 135

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido liso para usar blanco, pág. 130; Cut-Out™ de corazoncitos, juego para hacer flores. Colección Floral, pág. 132; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 133; cortador/artículo para grabados, juego de pinzas, pág. 131

**Caravato:** Candy Melts™ en blanco (11 pag. para 3 a 4 colores), pág. 186; polvo de paleta de 4 pulg., pág. 189

**Receta:** botones de mariposilla, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 (colocación de agujeros), pág. 138; triángulos de papel pergamino, pág. 140; cuchillo, regla, palillos, maicena

**Con anticipación:** haga el adorno con forma de corazón. Tíñe de violeta el fondant y extiéndalo a ⅛ pulg. de grosor. Corte un corazón para cada dulce con el Cut-Out mediano, deje secar sobre una base espolvoreada con maicena.

Hornee y deje enfriar un pastel de 1 pulg. de altura, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra, congele. Corte cuadrados de 2½, 2 y 1½ pulg. con un cuchillo. Coloca los pasteles con caramelo derretido (pág. 126), deje secar. Selle la parte de abajo con caramelo derretido adicional, usando una espátula. Deje secar sobre una base envuelta en papel encerado. Use los patrones para marcar las agujetas; ricote los agujeros con la punta de un cuchillo cónico. Para cada dulce, corte 6 pedúnculos de paleta de 3½ pulg.; introduzca los palitos en los pasteles para formar la torre. Para la separación inferior, siguiendo el patrón de colocación, introduzca los pedúnculos de paleta en la parte de abajo del pastel del medio y en la parte de arriba del pastel de la base. Para la separación superior, siguiendo el patrón de colocación, introduzca los pedúnculos de paleta en la parte de abajo del pastel de arriba y en la parte de arriba del pastel del medio. Extienda el fondant a ⅛ pulg. de grosor. Corte tiras de ⅛ pulg. de ancho; sujete alrededor de las pasteles con un pincel húmedo. Corte flores de fondant con el cortador de pensamiento del juego para hacer flores. Conviértalas ligeramente con un palito modelador y súbelas con caramelo derretido en una manga de papel pergamino enrollada. Trase enredaderas y puntos sobre la daya 2, con betún de mariposilla. Corte un palito de paleta a 1½ pulg., súbelo a la parte trasera del corazón con caramelo derretido, después que sobresalga 1 pulg. hacia abajo. Corte un agujero pequeño en el centro del pastel de más arriba; introduzca el corazón. Rinde porciones individuales.

\*Cambio violeta y rosado para lograr invisible que se muestra.



## ► Pareja posada

**Galleta:** dulce de galleta en forma de corazón, palitos para dulce de paleta de 8 pulg., pág. 185; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

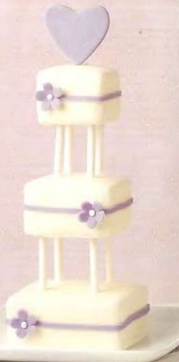
**Colores:** azul real, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido liso para usar blanco, polvo de perlas plateado, pág. 130

**Adorno:** botón real, galletas enredadas, pág. 114

**También:** molde para paleta de celebración para los novios, pág. 188; merengue en polvo, pág. 137; bolitas para fiesta transparentes, pág. 185; juego de pinceles para decorar, pág. 187; extracto de vainilla transparente, pág. 135; papel encerado, maicena, table de corte blanco de ⅛ pulg. de ancho (12 pulg. para cada dulce), tijera

Hornee y deja enfriar las galletas sobre las palitas siguiendo las instrucciones del molde. Cubra con betún real azul diluido (pág. 126), luego con el merengue en polvo. Para la decoración de azar, enrolla una bola de 1 pulg. de fondant y presiónalo en el molde espolvoreado con maicena. Conviértelo el molde para derretirlo. Sujeta los azar a la galleta con un pincel húmedo. Agrega una pequeña cantidad de polvo de perlas a 1 cucharadita de vainilla; revuélvalo y píncelo sobre los azar. Dipe azar. Conviértelo el dulce en la bola. Corte una goma de 12 pulg. para cada dulce y ábala alrededor del pastel. Rinde porciones individuales.





## ◀ El amor ha florecido

**Molde:** 6, 8, 10 x 2 pulg., redondas, pág. 153

**Dayes:** 5, 12, pág. 142

**Coloreante:** rojo Navidad, pág. 138

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (24 oz.), polvo de perlas plateado, pág. 138; Cut-Outs™ redondos, juego para hacer flores Colección Floral, pág. 132; juego de cortadores/artículos para grabados de festones de fondant, juego de pinces, pág. 131; rodillo, alfombrilla para extender y cortar, pág. 131

**Recetas:** besanos de mantecilla y real, pág. 114

**También:** soporte elegante para pasteles de jirón, pág. 298; pico plateado de 25" aniversario, pág. 227; juego para dividir pasteles, pág. 155; círculos, pág. 233; merengue en paños, pág. 137; extracto de vainilla transparente, pág. 136; palitos de paleta de 1 1/4 pulg., pág. 168; pincel de artista de punta fina, negra, polvos, flores de seda, pistola de pegamento caliente (opcional)

**Con anticipación:** haga 170 besanos plateados. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Use el cortador/agujero para grabados de besanos y los rodillos de creta recta, con un espaciador de 10 pulg., para cortar tiras para los bordes. Sujete a los lados del pastel, arriba y abajo. Use un palillo para marcar ligeramente divisiones de 1 1/4 pulg. en el filo inferior de los bordes superiores y en el filo superior de los bordes inferiores. Use la day 5 y betún real para trazar guirnaldas de 1/2 pulg. de profundidad alrededor de los bordes inferiores, entre las marcas. Marque festones arqueados del mismo tamaño en los bordes superiores y cubra con delicias de betún real, con la day 5; deje secar.

Ensamble y alise los pasteles con betún de mantecilla. Tíña 12 oz. de fondant para que combine con el betún. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Use el cortador/agujero para grabados de besanos y los rodillos de creta recta, con un espaciador de 10 pulg., para cortar tiras para los bordes. Sujete a los lados del pastel, arriba y abajo. Use un palillo para marcar ligeramente divisiones de 1 1/4 pulg. en el filo inferior de los bordes superiores y en el filo superior de los bordes inferiores. Use la day 5 y betún real para trazar guirnaldas de 1/2 pulg. de profundidad alrededor de los bordes inferiores, entre las marcas. Marque festones arqueados del mismo tamaño en los bordes superiores y cubra con delicias de betún real, con la day 5; deje secar.

Con el juego para dividir pasteles, marque divisiones en los lados del pastel, donde irán las placas de flores (8 en el pastel de 6 pulg., 8 en el de 8 pulg. y 10 en el de 10 pulg.). Extienda fondant blanco a 1/4 pulg. de grosor. Corte 24 círculos con el Cut-Out redondo mediano. Como 24 flores con el cortador de pensamientos del juego Colección Floral, sujete una flor a cada círculo con un pincel húmedo. Coloque las placas de flores sobre los lados del pastel. Sujete una tira plateada al centro de cada flor, sujeta 5 tiras plateadas en el contorno exterior de cada placa. Marque un poco de vainilla transparente con polvo de perlas; use el pincel para pintar de plateado los guirnaldas y los festones arqueados. Coloque los pasteles en el soporte. Sujete el pico a los palitos de paleta con betún real o con la pistola de pegamento; recorte los palitos e introdúzcalos en el pastel. Coloque las flores de seda sobre las partes superiores de los pasteles. Rinde 60 porciones.

**El aceto perfecto:** usemos betún para decorar con creaciones plateadas con una forma elegante de agitar a los invitados (pág. 221).





## ◀ Oro puro

**Moldes:** 9 y 12 x 2 pulg., cuadrado, pág. 152

**Dapoz:** 2, 3, 8, pág. 142

**Colores:** turquesa, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fondant escarlata listo para usar blanco, polvo de perlas dorado, pág. 130; Gum-Tex<sup>®</sup>, nada, alfilerillo para tender y cortar, pág. 133; cartón/cartucho para grabados, pág. 121

**Recetas:** helados de mantecilla y real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 folios en C; pág. 128; juego para imprimir de patrones favoritos del decorador, pág. 128; juego de formadores de flores (2), pág. 140; menisqueo en polvo, pág. 137; palitos de paleta de 4 pulg., pág. 162; extracto de vainilla transparente, pág. 129; bases para pastelería, pág. 233; bases separadoras de onza los de 14 pulg., pág. 232; platos con anillos desechables Baker's Best<sup>®</sup> de 8 pulg., pág. 230; plato circular de pastel de 54" aniversario, pág. 227; papel de acetato de punta fina, negro, papel encerado

**Con varios días de anticipación:** haga 40 paneles curvos (pág. 124), impresos con el patrón de enredadera para imprimir. **También:** haga 40 volutas en C. Coloque el diseño en la base para pastel, cubra con papel escarlata. Con betún real y la daya 8, delinee el patrón; respete el área del patrón para asegurar el tamaño correcto. Haga adicionales para si alguero se rompe, y deje secar durante 24 horas. Cuando los paneles estén secos, delinee el tallo central de las enredaderas impresos, con la daya 2 y betún real. Agregue tallos laterales y floras de punto con la daya 2. Deje secar. Mezcle el polvo de perlas con 1/2 cucharadita de vainilla; pincel la mezcla sobre las enredaderas con un pincel de punta fina. Deje secar.

Prepare los pasteles de 2 capas para la construcción con pilares para introducir folios. 124. Enhebra y alisa con betún de mantecilla, colóquelos sobre bases cuadradas. Coloque los paneles curvos sobre los lados del pastel, sujetándolos con betún si fuera necesario. Sujete palitos de paleta entre los paneles con betún. Sujete las volutas en C en la parte superior de los paneles con una línea de betún real hecha con la daya 3, extendiendo los extremos hacia la parte superior del pastel. En las esquinas del pastel, recorte el extremo de 1 voluta y hágala coincidir con la siguiente voluta.

**En la recepción:**orne los pasteles con los pilares. Introdúzcalos al piso. Rinda 60 porciones.

## ► Un paseo por el camino de los recuerdos

**Moldes:** 8, 12 x 2 pulg., rectángulo, pág. 152

**Dapoz:** 2, 3, 6, pág. 142

**Colores:** rojo escarlata, pág. 136

**Recetas:** helados de mantecilla y Color Flow, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 folios, números, pág. 126; tubo de betún para tender negro (2), pág. 130; juego de anillos y cable, pág. 138; soporte para paneles con velas (incluye los 4 velos sin llama que se muestran, o use sus propios velos), pág. 233; bases separadoras de onza los de 14 pulg., pág. 232; platos, pág. 232; mezcla Color Flow, pág. 137; palitos de paleta de 11 1/4 pulg., pág. 162; círculos, pág. 233; triángulos de papel pergamino, pág. 148; cartón, cinta, alfiler, papel encerado, papel blanco, palillos, regla

**Con varios días de anticipación:** haga los números. Trace el patrón de los números sobre el papel pergamino y péguelo sobre un círculo o una base cuadrada, cubra con papel encerado; pegue con cinta en su sitio. Con Color Flow concentrada y la daya 3, delineo los números. Rellene con Color Flow concentrada una manga de papel pergamino cortada; deje secar por 48 horas. Recorte el papel con cuidado; dobla los números y repita el proceso en la siguiente para reforzarlos; déjelos secar otros 48 horas. Sujete el palito negro a la parte trasera con Color Flow concentrada, y recorta si fuera necesario. Deje secar.

Introdúzcalos a los pasteles de 2 capas y prepáloslos para el armado de grosos pág. 122. Use el patrón y un palillo para trazar las venetas sobre los lados de los pasteles. Delinee las volutas con la daya 2 y betún de mantecilla blanco; vuelva a pintar con la daya 2 y betún negro del tubo. Trace cuantos alrededores los necesite; use e inferior con la daya 6. Introdúzcalos los números en la parte superior del pastel, recortando las palitas si fuera necesario. Coloque el pastel en su soporte; coloque los velos. Rinda 60 porciones.

*Decoración: nuestra elegancia juega de coqueta y se lleva de pastel con la primera dama del siglo (pág. 235)*





SECCIÓN ESPECIAL

# Fiestas de Castillos!

*Transforme un pastel común en un impresionante castillo de ensueño: es la más moderna historia de Cenicienta para su próxima fiesta. La magia sucede fácilmente cuando usa nuestro juego de pasteles de castillo romántico.*

*¡Vea las sorprendentes escenas de celebración que se incluyen a continuación! El llamativo castillo de Camelot, con torres coronadas por banderas, caballeros de fondant y un dragón que lanza fuego. Un dulce retiro en el bosque entre las copas de los árboles, rodeado de hadas y flores de galleta. El alegre castillo de Santa, que resplandece con torrecillas de caramelo y azúcar brillante. Y el adorable castillo de princesas que vemos aquí, con un carruaje de fondant y caramelo y damas de compañía. ¡Explórellos todos y organice un baile en el palacio!*







# Vengan a Camelot

*Cuando sus caballeros se reúnan en torno a la mesa redonda, ¡este llamativo castillo de cumpleaños les alegrará el día! Está engalanado con exquisitos de fondant, incluidas banderitas en las ventanas, mampostería con textura y un puente levadizo abierto. Es hora de un torneo, a medida que los caballeros y caballos de fondant se reúnen en el terreno... ¡y un pastel de dragón espera para encender las velas de cumpleaños!*



# ¡Un reino de caramelo!

*Haga realidad los más dulces sueños de cada niño: un mundo donde la calle esté hecha de dulces y su patio de juegos esté lleno de paletas con forma de molinillo para treparse. En el centro de todo hay un pastel de castillo con conos de helado, coronado por un panquesito 3-D gigante y rodeado de torrecillas cónicas terminadas con espirales de betún, granillo y caramelos. Y como las mejores fiestas de cumpleaños tienen cantidad de dulces que los niños pueden tomar por sí mismos, hemos agregado vivas paletas y panquesitos cubiertos de granillo alrededor del pastel principal.*



Consulte las instrucciones para los proyectos que se muestran en estos dos páginas en las páginas 100-101.



# Bosque de hadas

Quítele el aliento a la niña del cumpleaños con un sorprendente retiro del bosque sobre un árbol. Como si fuera magia, una columna central se transforma en un poderoso roble, que sostiene con seguridad un pastel de castillo acentuado con flores de fondant y tejas de betún real. La fantasía del bosque se completa con coloridas hadas y flores de galleta que todas las haditas adorarán.



Stephanie







# Un romance de cuento de hadas

*Ahora que ha llegado su príncipe, es hora de tener el romántico castillo con el que siempre soñó. El tradicional pastel de bodas de pisos se vuelve imaginativo y divertido, con bonitos corazones y flores de betún que adornan los altos picos del palacio. El tratamiento real de la recepción está escoltado por una galleta de corazón, recuerdos de panquesito y pasteles individuales de corona.*







# ¡Diversión en la mazmorra!

*Siempre hay una casa en la cuadra que es la más divertida de visitar en Halloween. Este año, ¡es la suya! Ha dado vida al castillo de Drácula: un pastel que captura el fantasmal brillo de un crepúsculo transilvano. Entre los fantásticos detalles que surgen de cada rincón se incluyen mampostería de fondant, ventanas de enrejado, fantasmas al acecho y murciélagos en el campanario. Complete la escena con un cementerio de caramelo y galleta lleno de amistosos espíritus. ¡Es la forma ideal de levantar las vigas en la noche más tenebrosa del año!*



# ¡Las torres de Juguetelandía!

*¡Imagine a Papá Noel viviendo aquí las demás 364 noches del año! Es un magnífico pastel de Polo Norte que presenta deslumbrantes torrecillas de fondant a rayas, coronadas con caramelo, y un arco iris de azúcares. Complete la escena rodeando el pastel con alegres galletas verticales que representan todo el personal de Papá Noel, el trineo lleno de dulces y árboles cónicos cubiertos de azúcar. ¡Qué forma adecuada de comenzar con la magia de su celebración navideña!*



Consulte las instrucciones para los proyectos que se muestran en estas dos páginas en la página 100.







Con antipopeiro, haga el puente levadizo. Con cortantes de lentejón, recorte los puentes de la pieza de la puerta. Extienda el lentejón 1/6 pulg. más ancho que la puerta. Cubra el frente y el lado de la puerta con lentejón mismo. Pegue las vetas de la madera con la ayuda de una regla del costado/corriente para grabados. Deje secar sobre una base espolvoreada con maicena.

Para hacer cada 1/6 pulgada: 1. Tome mediana que se introduzca en los papeles sobre máscaras estables, ajuste papeles de colores, cortados 1/6 pulg. más cortos que la altura del pastel, a la parte superior de los tarros. Coloque la torre en forma vertical, déjele secar; ajuste el papel cortado a la base con cuidado de alfileres. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes. Tira de gris 50 az. de fondant blanco con color negro, separe 8 az. y 1/4 de gris de color negro. Tira de azul az. 24 az. de fondant blanco restante. Pese ligeramente todos los tarros con Piping Gel. Cubra los tarros con fondant gris claro; alise con los dedos. Para los ladrillos, pegue los tarros con el Cut-Dit cuadrado. Extienda fondant azul a 1/6 pulg. de grosor; marque patrones de 4 torrecillas pequeñas, 1 mediana y 4 grandes con un palillo, y cortelos con un cuchillo. Pegue ligeramente los cuadros de las torrecillas con Piping Gel. Sujeto las piezas de fondant, alineando los alfileres de los pines. Extienda fondant negro a 1/6 pulg. de grosor. Corte las puntas de las ventanitas 4 pequeñas y 17 grandes; lévelas se usan para los torres grandes y medianos; sujete a los tarros con un pincel humedo. Para los alfileres de las ventanas, extienda fondant amarillo a 1/6 pulg. de grosor; corte un óvalo con el Cut-Dit mediano y pincel, recóndalo para adaptarlo. Para la mancuerna al exterior de las ventanitas de las torres, amase bolas de fondant gris; recorte de formas triangulares; sujete y sujete. Para las banderitas debajo de las ventanas, extienda fondant rojo a 1/6 pulg. de espesor. Con un cuchillo, corte una tira de 1/5 x 2 pulg. Una tira y tire tiras aligadas de fondant colocando un pincel debajo del borde inferior de la tira y una encima, ajale al primer pincel. Pegue con máscaras pines para formar 2 alfileres. Recorte los pines y pinta el fondant en cada extremo. Pegue los extremos del fondant y realice, recorte según sea necesario. Pegue la parte trasera de la torre con un pincel humedo y sujetele debajo de la ventana. Para los cuadros de las alfileres en los bordes superiores del pastel, extienda fondant gris claro a 1/6 pulg. de grosor; corte 50 cuadrados con los Cut-Dit más pequeños. Deje secar sobre una base espolvoreada con maicena. Para las cuerdas del puente levadizo, pinta los papeles de paleta de 4 pulg. con colorante negro diluido con vainilla; deje secar.

Prepáre el pastel cuadrado de 3 capas, de 1 pulg. thorne una capa de 1 pulg. azul, capa de 2 pulg. azul, capa de pastel de 5 pulg. de altura, y el pastel cuadrado de 22 az. de 8 pulg. con color azul y negro; extienda. Prepáre los papeles para el armado de pines (pág. 112). Cubra los papeles con fondant gris claro. Coloque el pastel sobre la base. Para las ladrillos, imprima los lados con el Cut-Dit cuadrado más pequeño. Extienda fondant negro a 1/6 pulg. de grosor. Use patrones para cortar la puerta y la ventana grande para los lados del pastel. Sujete con un pincel humedo. Corte y ajuste alfileres de la ventana y las banderitas como se describió anteriormente. Molde y ajuste la mancuerna al exterior de las ventanas como se describió anteriormente. Sujete los cuadrados de las alfileres con betón real alrededor de los bordes superiores.

Para las bases de las banderitas, amase una bola de 1/6 pulg. de fondant azul; aplástelo ligeramente e introduzca un palillo de pino cortado a 2 pulg., extendiéndolo con betón real en la base necesario. Deje secar. Sujete las torres grandes a los lados del pastel de 10 pulg. con caramelo derretido frío. Introduzca la torre mediana en el centro del pastel de 5 pulg. y 2 torres pequeñas en el pastel de 1 pulg. Corte banderitas de cartulina de 2 1/4 x 1 pulg. Sujete a los papeles con betón, y luego sujete las líneas a las cambras de las torrecillas. Embutale la torre con betón de mantecilla hasta que quede compacta. Coloque el puente levadizo en la base. Sujete cuerdas en la base; despegue y tuda lado del puente levadizo. Tira el coco (pág. 120) y espolvorelo alrededor de la base. Híndale 42 porciones.

## Caballeros de la corte en la justa

**Molde:** pluma para galletas, pág. 154

**Colorante:** azul real, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fundido extendido listo para usar blanco (24 oz.) / Melt (Pasta de colores y goma yema)

Para fondaz, pág. 132; cortante/rectificador para grabados, juego de pines, pág. 131; Cut-Dit® ovalado; pág. 132; rectificador, almohadilla para extender y cortar, pág. 133

**Tamaño:** juego de 181 cortadores de galletas, juego de cortadores de 50 piezas de animales amigos, pág. 182; Candy Melt® en blanco, pág. 166; pellos de paleta de 4 pulg. pág. 166; bases para papeles, pág. 232; maicena, palillo, regla, tenedor, cuchillo

Con tres días de antipopeiro, haga los caballos y los caballeros. Para los caballos: extienda fondant a 1/6 pulg. de grosor; corte con el cortador de caballo del juego de animales amigos. Corte 1 caballo en blanco, 1 en negro y 1 en marfil. Deje secar sobre una base espolvoreada con maicena. Tira de gris clara una porción de fondant, agregando un puñado de fondant negro al fondant blanco. Extienda distintos colores de fondant a 1/6 pulg. de grosor para las manzanas y los detalles. Corte un óvalo con el Cut-Dit mediano; córtelo a la mitad para formar la montura. Para los detalles de la montura, corte otro óvalo con el Cut-Dit mediano; mueva el colorante 1/6 pulg. hacia arriba y vuelva a cortar. Para las arneses y los carcos, corte tiras de 1/6 pulg. de ancho. Tentele puntas para hacer los ojos. Sujete todos los papeles con un pincel humedo. Entrole los corcos finos de varios largos para las cinchas y la cola; forme capes, sujete con un pincel humedo. Deje secar.

Para los caballeros, tire una porción de fondant de azul grisáceo; agregando un puñado de colorante azul real al fondant gris claro. Extienda a 1/6 pulg. de grosor. Corte con el cortador de hombre de jengibre pequeño del juego de 101 cortadores de galletas. Corte 2 caballeros gris claro y 2 caballeros azul grisáceo. Deje secar sobre una base espolvoreada con maicena. Extienda fondant para los detalles a 1/6 pulg. de grosor. Para el yelmo, use el cortador de hombre de jengibre sólo para cortar la cabeza y parte del área del cuello; haga el borde en flecos con un tenedor. Para la máscara, corte el óvalo con el Cut-Dit más pequeño del juego; corte a la mitad y marque las líneas con un cuchillo. Corte tiras en negro de 1/6 pulg. de ancho para la cintura. Sujete todas las piezas con un pincel humedo. Para las plumas, entrole en caso plano de 1 pulg. de ancho. Corte en el extremo ancho para formar las plumas; sujete a un palillo. Deje secar.

Para las calaveras, amase coros de fondant de aproximadamente 1/6 pulg. de grosor. Con caramelo derretido, sujete los pines de los caballeros y de las partes de los caballos; sujete para que los pines queden paralelos correctamente. Entrole un caso de fondant del 1 pulg. para la punta de la lanza, introduzcala en un palillo de pasta. Sujete la lanza al frente del caballero y la pluma a la parte trasera del caballero con caramelo derretido.

## ¡El encenderá las velas!

**Molde:** cono 3-D, pág. 206

**Decor:** 3, 12, 18, pág. 142

**Colorante:** verde hoja, amarillo limón, negro, pág. 136

**Fondant/pasta de goma:** fundido extendido listo para usar blanco (40 oz.), pág. 132; rectificador

almohadilla para extender y cortar, pág. 133

**Recetas:** torres de mantecilla y miel, pág. 114

**Tamaño:** lista de pastores 2008 (lana, brasa, dientes, pines medianos y grandes), pág. 130; marcapan en papel, pág. 137; paleta de paleta de 6 pulg., pág. 163; triángulo de papel pergamino, pág. 160; base para pastel, pág. 232; maicena, marcadores de colores, barniz de pegamento, cinta, regla, cuchillo

Con antipopeiro, haga los rascos de fondant. Tira de verde una porción de fondant; extienda a 1/6 pulg. de grosor. Con las patineras, corte 2 brazos, 12 dientes, 6 pines grandes y 5 pines medianos. Molde 10 troncos de fondant pequeños para formar las garras de mano y patas de 1/6 x 1/4 pulg. de largo. Deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. **Deposito:** sujete todos los papeles con betón real y los brazos, deposito 2 pulg. subsecuencialmente para introducir en el pastel. Con betón real y los brazos, 18 torres y molde los brazos; sujete los garras y deje secar. Cubra un lado del brazo con estrellas de betón real hechas con la daya 18, y deje secar; pegue el lado opuesto y deje secar.

Hornee y deje enfriar el pastel, utilizando una masa de tordura firme como la de los pastales de la luna. Recorte los oreos. Tira de negro 1/6 oz. de fondant; molde las papilas de 1/6 x 1/4 pulg. de grosor y las tress rosales de 1/6 x 1/4 pulg. de grosor. Molde óvalos de fondant blanco de 1/6 pulg. para los ojos. Sujete los ojos, los papeles y las tress rosales al pastel con betón de mantecilla. Use el rectificador para formar la cola; curve, sujete al pastel con betón de mantecilla. También con betón de mantecilla, cubre el área de la berriga, con líneas hechas con la daya 12. Con estrellas hechas con betón de mantecilla y la daya 18, trace puntos donde ocurre; cubra el resto del cuerpo y de la cola con verde claro. Vuelva a trazar las áreas de los papeles para dar dimensión; introduzca las garras. Trace las cuas y las patas de los caballeros; introduzca la daya 3. Introduzca los brazos, los dientes y las pias.

Pegue 3 triángulos de papel pergamino en capas con el pegamento; trace el patrón de la lana y recóndalo. Con marcadores, dibuje el largo y escriba el mensaje. Pegue un palillo de pasta a la parte trasera e introduzcalo en el pastel. Rinde 16 porciones.

\*Quedará verde hoja y amarillo limón; haga el verde claro y el amarillo con un poco de betón.



## ¡Un reino de caramelo!

**Molde:** grande para panqueques, Dimeses®; pág. 100; juego de papeles; lista de uso, modelo de 12 pulg. pág. 153

**Decor:** 1M (2110), 2A, 3, 12, pags. 142-143

**Colorante:** rosado, rojo intenso, azul real, verde fang, violeta, amarillo limón, amarillo dorado, marfil, pág. 114

**Fondant/pasta de goma:** fundido extendido listo para usar blanco (48 oz.), pág. 136; rectificador para extender y cortar, pág. 133; cortante/rectificador para grabados, juego de pines, pág. 131

**Recetas:** torres de mantecilla y miel, pág. 114

**Tamaño:** juego de pastales de chocolate, pág. 145; granelitos cortados de pluma fang, pág. 138; círculos de 1 pulg., almohadilla de papel de aluminio Farsi-Foli, pág. 232; papeles de plástico, pág. 232; chuchitos bañados de caramelo, ave chuchitos bañados de caramelo, mentas con forma de mariposa, gomas azucaradas, regla, cuchillo, círculo de cartón de 1 pulg., caso rollo

Con antipopeiro: prepare los torres pequeños, las medallas y los velas. Tira el fondant de la siguiente manera: 12 oz. de marfil oscuro y rosado claro, 8 oz. de azul claro y 6 oz. de verde clara, 2 oz. de rojo. Para los torres pequeños: haga 2 torres verde claro y 2 torres violeta claro. Extienda fondant a 1/6 pulg. de grosor; corte tiras de 3/4 x 4 pulg. Envuelva alrededor de 4 torrecillas pequeñas y unidas por detrás; recorte si fuera necesario. Para las torres medianas: haga 3 torres violeta claro y 2 torres azul claro. Extienda fondant a 1/6 pulg. de grosor; corte tiras de 1/4 x 4 pulg. Envuelva alrededor de 4 torrecillas medianas y unidas como se describió anteriormente. Para las torres en los torres: tira el resto del fondant verde claro; violeta claro y azul claro en torres más oscuras. Extienda fondant a 1/6 pulg. de grosor; corte tiras de 1/4 x 1/4 pulg. Conecte desde arriba, envuelva alrededor de la torre y sujete con un pincel humedo. **Molde:** asegure de que cada torra cumpla y termine en la parte trasera de la torre.

Para los coros: haga 8 coros de fondant marfil oscuro. Para la mitad inferior, extienda fondant a 1/6 pulg. de grosor; corte un rectángulo de 1 1/2 x 1 pulg. Envuelva alrededor de la torre; sujete los papeles con betón con un pincel humedo. Use el borde superior de la torre para imprimir un diseño de líneas entrecruzadas. Para la parte de arriba del cor, extienda fondant a 1/6 pulg. de grosor y corte una tira de 2 x 8 pulg. Comenzando en el borde superior de la torre, envuelva el fondant sobre el borde y hacia adentro de la torre, y cubra el resto hacia afuera del cor; recorte el exceso con un cuchillo. Para la unión del cor, envuelva una cuerda de fondant de 1/4 pulg. de grosor y sujete con un pincel humedo. Para el borde superior del cor, envuelva una cuerda de fondant de 1/4 pulg. de largo y sujete con un pincel humedo. Repita el proceso en todos los coros. Use la daya 1M y betón real para trazar espirales en cada cor; agregue granelito de coros de dulce. Para los coros, envuelva bollos de 1/6 pulg. de fondant rojo y coloque en la parte.

Hornee y deje enfriar un panqueque gigante y un pastel de plátano de 3 capas, de 12 pulg. thorne un pastel de una capa de 1 pulg. y 6 torres de 2 pulg. para el pastel de 5 pulg. de altura. Sujete los papeles de arriba y de abajo del panqueque con betón; cubrelos sobre un círculo de cartón de 1 pulg. Trace líneas verticales con la daya 2A, sujete los lados inferiores, con betón de mantecilla. Trace un espal de betón de mantecilla con la daya 1M en la parte superior; agregue granelito de coros de dulce y una bola de fondant rojo de 1 pulg. a modo de cara. Embutale y sujete el pastel de plátano, y prepárelo para el armado de pines (pág. 112). Coloque al panqueque gigante debajo el pastel de plátano. Introduzca la pluma y la ventanilla. Sujete el caramelo con betón real. Trace líneas con la daya 3 alrededor de los marcos de las ventanas; agregue melt chocolateados bañados de caramelo. Trace una línea con la daya 3 alrededor de la puerta; agregue chuchitos bañados de caramelo. Con papeles hechos con la daya 3, sujete las mentas por encima de la puerta y las ventanas; sujete chuchitos bañados de caramelo a las cambras de las mentas. Coloque gomas azucaradas alrededor del borde superior del pastel de plátano. Coloque los torres en las áreas debajo del pastel de plátano; sujete con betón si fuera necesario. Con betón de mantecilla, trace rosas con la daya 22 sobre la base, entre los torres; agregue chocolateados bañados de caramelo. Coloque las gomas azucaradas.

(Continúa en la página 105)

Continúa desde la página 120

y el confeti de lazo para formar el cordón. Tira el coco (pág. 120) y espolvorearlo alrededor de la base. ¡Se va a transportar el confeti, asegure las torres y el borde de los castillos en el lugar de destino!

Rinde 50 porciones.

**Cake:** color marfil con amarillo decorado para las torres marfil rosado. Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva.

## ¡Jugando con las paletas!



**Carameles:** recorte para paleta de caramelo, pág. 168; Candy Melts® en blanco, rojo, amarillo y azul, juego de colores de pastel para caramelo, pág. 166; palitos de paleta de 6 pulg., pág. 169

**Days:** 1, 2, 3, 5, 8, 12, pág. 142

**Colores:** café, color piel, marfil, negro, azul real, verde hoja, amarillo limón, amarillo dorado, rosado, pág. 126

**Recetas:** betón real, pág. 114

**También:** maniqueo en polvo, pág. 137; esmalte de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 232; cubiertos de espuma de 2 pulg., papel encerado

**Con anticipación:** moldee las paletas siguiendo las instrucciones del paquete con caramelo derretido en varios colores (aproximadamente para caramelo rosa al caramelo blanco para hacer el rosa que se muestra) y palitos de paleta de 6 pulg. Cuando en el refrigerador hasta que estén firmes, desmóldelos.

Deja las paletas sobre una base blanca en papel encerado; forme las ridas (pág. 118) con betón real. Deja secar. Esqueleto los cubiertos de espuma con papel de aluminio; introduzca las paletas. Rinde porciones individuales.

\*Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva.

El refrigerador de carbón de mar.

## Panquetes con confeti de dulce



**Molde:** plancha para galletas, pág. 154

**Days:** 1M (21x10), pág. 143

**Recetas:** betón de montaña, pág. 114

**También:** moldeo de silicona para hacer en colores pastel, pág. 207; decoraciones de galletas de confeti de dulce gráficas, caramelos líquidos de colores derretidos, pág. 158

Hornee y deja enfriar las panquecas en los moldes de silicona espolvoreados por la plancha para galletas. Embellece con copos de helado con la day 1M. Colócale el confeti de dulce y la cresta central. Rinde porciones individuales.

## Bosque de hadas



**Molde:** Wonder Mold clásico, pág. 155; unidades de 1/8 x 7/8 pulg., pág. 153

**Days:** 1, 2, 3, 5, 8, 12, 21, pág. 142

**Colores:** marfil, rojo intenso, amarillo limón, verde hoja, verde follaje, negro, violeta, rosado, anaranjado, color piel, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; base de almidón, azúcar de flor, pág. 126; azúcar de flor, pág. 126

**Recetas:** betón de montaña, betón de montaña blanco nieve, betón real, pág. 114

**También:** libro de patrones 2008 Inside!, pág. 108; juego de pastiles de colores variados, pág. 145; juego de formadores de flores, pág. 137; marionetas de pelus, pág. 137; cintas, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 232; palitos de paleta, pág. 126; tubo Cake-O-Roll, soporte para pastiles de pasta azul (tubo de 12 pulg., cubre de 13 1/2 pulg., altura ciega de la cabeza de la columna, poco inferior de la columna), palitos para poner en la bandeja 160, pág. 230; zapapico: cinta, pegamento para plástica, marcador, palitos de papel, spray vegetal para molles, papel, lápiz

**Con anticipación:** haga las decoraciones de fondant. Tira 18 oz. de fondant de verde hoja, 2 oz. de violeta, 2 oz. de rosado, 2 oz. de amarillo. Pasa las hojas, desmóldelos fondant verde a 1/8 pulg. de grosor. Corte 48 hojas medianas y 20 pequeñas con los Cut-Outs, mangas las seveles con el extremo pequeño del accesorio del juego de marionetas. Pinche con polvo de paja y deje secar en un fermentador de flores mediano espolvoreado con maicena. Para las flores del castillo: haga 10 flores de cada color: rosa, amarillo y violeta con el cortador de flores con el juego de flores. Haga puntas en los centros con la day 3 y betón real. Dese las hojas, desmóldelos de las flores espolvoreadas con maicena. Para las alas de las hadas: extienda el fondant blanco a 1/8 pulg. de grosor; corte 2 alas izquierdas con el Cut-Out pequeño de hoja, invierte el cortador para las 2 alas derechas. Deje secar. **También:** forme las 2 hadas (pág. 115) con el patón y betón real. Deje secar. Y haga las torres de las cumbres de las torres. Hacer las torres medianas y 20 pequeñas con los Cut-Outs, mangas las seveles con el extremo pequeño del accesorio del juego de marionetas. Trase las flores de cuentas comenzando a 1/8 pulg. del borde inferior. Aplaste con un dedo suavemente en maicena y bocapapa cada flor. Deje secar. Ponga las patas en la base de 16 pulg.

Hornee y deja enfriar el pastel de fondant de 2 capas de 14 pulg., el pastel de fondant de 2 capas de 8 pulg. y el pastel del Wonder Mold. Tira una masa de fondant firme como la de las pastelerías de una libra para las galletas derretidas de 8 pulg. y del Wonder Mold. Recorte el extremo ancho del pastel del Wonder Mold para que mida 4 pulg. de ancho. Embellece el pastel de 8 pulg. y el pastel del Wonder Mold y prepare para construir los columnas del centro y el extremo de pista (pág. 112). En el pastel y la base de 14 pulg., corte un orificio en el centro de manera que sea lo suficientemente grande como para que entre el ancho de la columna de 13 1/2 pulg. Prepare una base para pastel de doble grosor de 8 pulg. envuélvelo en papel de aluminio; corte un anillo central en la base y coloque el pastel de 8 pulg. Prepare el pastel de 14 pulg. para el fondant sobre rosado. Coloque el pastel de 8 pulg. de fondant de color; cubra el pastel de 8 pulg. con el almidón de fondant. Recorte el fondant sobre rosado. Coloque el pastel de 14 pulg. sobre la base y coloque la columna. Aliméntalo la base de 8 pulg. Decore el borde para formar las ranuras, corte las galletas de pastel en largos de 3 pulg. Doble los palitos y sujete desde la mitad de la columna hacia el fondo de abajo de la base de 12 pulg. con caravana derretida, deje secar. Tira betón de montaña blanco nieve de marfil. Con la day 21, trace franjas que se asemejen a trazo y ranas de árbol. Sople el pastel de 14 pulg., trace un borde inferior de flores con la day 8. Trase el mariscal con la day 3. Sujete las ranas y las hojas con puntas de betón de montaña. Decore el castillo para hacer que las torres altas parezcan como si se vieran rodeadas en el pastel del Wonder Mold sean más estables, corte las palitas de plástica de las ranas medianas 3 pulg. para la torre central, 2 1/2 y 1 1/2 pulg. para las torres de los lados y 7/8 pulg. para la torre del fondo. Coloque las torres en forma vertical, déjelas secar; sujete al pastel central a la base con caramelo derretido; cuando en el refrigerador hasta que estén firmes. Trase las ventanitas en un papel y corte para hacer el pastel. Embellece fondant blanco a 1/8 pulg. de grosor; corte las ventanitas con el puntero. También, extienda el fondant a 1/8 pulg. de grosor y corte las ventanitas de 1 x 1/8 pulg. de ancho para los lados de la puerta. Cubra 4 torres: pomeños a 4 torres medianas con el fondant color rosado, sujetando con un pinel blanco. Sujete las ventanitas a las torres y el pastel con el juego de marionetas. Defina las ventanitas con la day 5. Coloque la puerta. Sujete las flores a las ventanitas y alrededor de la puerta con puntas de betón hechas con la day 2, trace hacia con la day 3M. Trase las flores en el pastel del Wonder Mold con betón de montaña y la day 12. En la flor: coloque el pastel sobre la base de 12 pulg. Introduzca las 4 torres medianas en el pastel del Wonder Mold; coloque las 4 torres medianas en los lados del pastel de 8 pulg. Coloque las cumbres de las torres. Aplaste piezas de fondant verde y cubra la base. Sujete las hojas con puntas de caramelo derretido. Introduzca las hadas en las palitas. Rinde 80 porciones.

\*Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva.

## Flores extravagantes



**Molde:** plancha para galletas, rejilla para enrollar, pág. 154

**Days:** 1, 3, 5, 8, 12, pág. 142

**Colores:** verde hoja, amarillo limón, violeta, azul real, azul, color piel, rojo intenso, negro, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; rosado, amarillito para extender y cortar, pág. 120; Cut-Outs® de flores graciosas y de hojas, pág. 122; juego de pinzetas, pág. 121

**Recetas:** betón Color Flow, galletas extendidas, pág. 114

**También:** Candy Melts® en Maraca, pág. 166; palitos de paleta de 8 pulg., pág. 166; maraca Color Flow, pág. 120; Cake-Sprinkles® en blanco, pág. 133; triángulos de papel encerado, pág. 142; papel encerado, cuchillo, regla, maicena

**Con anticipación:** prepare las hojas y palitos. Extienda el fondant a 1/8 pulg. de grosor. Corte las hojas con los Cut-Outs de hojas más grandes, deje secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. Doble los palitos de paleta para cortar. Extienda el fondant a 1/8 pulg. de grosor; corte un rectángulo de 8 x 10 pulg. y envuélvelo alrededor del pastel, sujetando con un pinel blanco. Deje secar. **También:** prepare y extienda la masa para galletas. Corte las flores con los Cut-Outs grande y mediano; heme y envíe. Defina usando la day 2 y color flow concentrado; rellene con color flow diluido (pág. 126). Haga los centros en polvo rosado con papel encerado con la day 3 y color flow concentrado. Deje secar.

Con color flow concentrado y la day 2, ciénele las pétalos y decore las flores. Esqueleto con Cake-Sprinkles. Sujete los centros de las flores a las galletas, y las flores y las hojas a las flores con caramelo derretido en una manga de papel (surgimiento confiado). Rinde porciones individuales.

\*Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva. Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva. Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva.

## ¡Enviando los mejores deseos!



**Molde:** plancha para galletas, rejilla para enrollar, pág. 154

**Days:** 1, 3, 5, 8, 12, pág. 142

**Colores:** verde hoja, violeta, amarillo limón, anaranjado, marfil, azul real, color piel, rojo intenso, negro, pág. 126

**Fondant/pasta de goma:** fondant extendido listo para usar blanco (72 oz.), polvo de azúcar blanco, pág. 126; rosado, amarillito para extender y cortar, pág. 120; Cut-Outs® de corazones, pág. 122

**Recetas:** betón real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** cortador de plástico con forma de rosa, pág. 193; juego de formadores de flores, pág. 137; marionetas en polvo, pág. 137; base para pastiles, pág. 232; zapapico, cinta, pegamento para plástica, marcador, palitos de papel, lápiz, maicena

**Con anticipación:** prepare las alas de fondant. Extienda el fondant a 1/8 pulg. de grosor; impregne con el rosado de espátula. Corte 2 alas para cada hoja con el Cut-Out mediano de corazón. Deje secar sobre la base de almidón del fondant de flor mediana; espolvoree con polvo de paja. Deje secar sobre las piezas durante 2 días antes de usar.

**También:** haga las galletas. Prepare la masa y fírmela. Extienda la masa y corte haldas con el cortador con forma de rosa; recorte las bases para armar el caramelo. Corte aperturas triangulares de 2 x 1 pulg. uno para cada lado. Hornee y deje enfriar las galletas. Y decore las galletas. Embellece y alise el área del centro. Embellece y alise el cuando defina; coloque navas. Coloque cada la base cubierto con papel encerado. Delimite los brazos y las piernas con la day 6. Defina los dedos y haga un punto para la nariz con la day 3; defina y rellene el área del cuello. Haga puntas para los ojos y una línea para la boca con la day 1. Trace el cabello en espiral y puntos para las mejillas con la day 3. Defina y rellene el área de las cejas y nariz con la day 3. Sujete las alas con la day 3; alise el fondo del gallo sobre con el dedo suavemente en maicena. Haga flores para la falda con la day 12. Haga las antenas introduciendo zapapico de 1 pulg. de largo dentro del betón a través de la abertura de la day 2; presione suavemente y retire el zapapico cubierto con betón. Coloque en el cabello y sujete las antenas a la punta con betón.

Sujete las alas y los aperturas a la parte trasera de cada galleta con la day 2 y betón real. Deje secar. Rinde porciones individuales.

\*Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva. Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva. Cíñelo con cinta y recorte para hacer el viento que se mueva.



## Calabazas contentas



**Molde:** plantilla de 9 x 13 x 2 pág. 116  
aproximadamente 12 dulces, pág. 154

**Caramelo:** Candy Melts® en amarillo, anaranjado y blanco (1 paquete de cada uno), juego de colores de jardín para caramelo, pág. 146, juego para sumergir en caramelo, pág. 167

**Receta:** burritas de cereal favoritos

**También:** juego de cortadores graduados de calabazas, pág. 196;  
triángulos de papel anaranjado, pág. 143; base para pastel, pág. 233;  
gominas azucaradas, papel enroscado, cuchillo

Prepara la receta de burritas de cereal; colócale presionando en el medio de la pila de profundidad. Corte las formas de calabaza usando el cortador más pequeño del juego. Recorta el follaje para lograr un borde neta. Usando un trocero para sumergir, sumerge las calabazas dentro del caramelo derretido anaranjado encendido hasta que los lados, cubren sobre la base cubierta de papel enroscado hasta que se seque. Delinea y traza los rasgos faciales con caramelo derretido anaranjado en una manga de papel pergamino cortada. Cuando se seque, pega una pequeña porción de caramelo derretido en el canto negro con el colorante para caramelo. Traza puntos para los ojos. Recorta la gominita azucarada para que se ajuste a la parte superior y sujete con caramelo derretido. Para el soporte, sujete un Candy Melts a la base de la calabaza con caramelo derretido; deje secar. Rinde porciones individuales.

## Bosque tenebroso



**Molde:** plantilla para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Decoración:** marrón, rojo intenso, pág. 136

**Recetas:** botón real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de personajes 2008 (trono de árbol, soporte de árbol, pág. 136); decoraciones de árbol de pajaritos fantasma, pág. 194; menemque en polvo, pág. 137; base para pastel, pág. 233; triángulos de papel pergamino, pág. 140; más de caramelo, papel enroscado

**Con anticipación:** haga las galletas. Prepara la mesa, inclina y use los patrones para cortar 1 trono de árbol y 1 soporte de árbol para cada galleta de árbol. Haga de más por si alguna está daña. Hornea y deja enfriar. Coloca las galletas de trono de árbol sobre la base para pastel cubierta con papel enroscado. Con la ayuda de 14 y botón real, cubre los troncos con líneas, extendiéndolos más allá de la galleta para crear las ramas. Deje secar de un día para el otro.

Retire las galletas de la base. Sujete las decoraciones de botón y el más de caramelo con puntos de botón real. Deje secar durante 30 minutos. Sujete el soporte del árbol a la parte trasera del trono de árbol con botón real; deje secar. Rinde porciones individuales.

\*Combina mejor si tienes interés para la mesa de galletas y el árbol que se muestra.

## ¡Miren estas tumbas!



**Molde:** mini hogueta, pág. 154

**Caramelo:** Candy Melts® en blanco (1 paquete) y en caramelo claro (1 pág.) (juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 156; molde para caramelo de menemque, pág. 194)

**También:** juego calafate de cortadores de calabazas de 3 piezas, pág. 196

Triángulos de papel pergamino, pág. 140; base para pastel, pág. 233; calabazas de caramelo, empujador de plástico, cuchillo, papel enroscado

**Con anticipación:** moldea las placas de caramelo (pág. 128) para las bases del mini hogueta (verifique colores para caramelo verde y amarillo para lograr el verde que se muestra); guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes, desmolda. Trase las partes superiores con empujador plástico angulado siempre con caramelo derretido; deje secar. También: moldea los caramelos de menemque siguiendo las instrucciones del molde. Pímelos los lados. Colócale el contenedor de lámina sobre la base cubierta con papel enroscado. Rellene con caramelo derretido aproximadamente 7/8 pulg. de profundidad. Guárdelo en el refrigerador hasta que esté firme y desmolda.

Añade las caricaturas y agrega los detalles con caramelo derretido en mangas de papel pergamino cortadas. Trase el borde y el manzón en la lámina; deje secar. Sujete la lámina a la base del pastel con cinta. Sujete los caramelos de calabaza. Para sustituir las menemques da

caramelo, corte lados rectos a una oblicua de Candy Melts formando un ángulo recto. Sujete el menemque a la base, colócale el soporte en un ángulo recto y sujete las láminas cortadas en el menemque y en la base. Rinde porciones individuales.



## ¡Las torres de Jugueterlandia!

**Molde:** 6, 10 x 2 pág., moldes, pág. 153

**Decoración:** rojo intenso, pág. 136

**Recetas:** botón real, galletas extendidas, pág. 114; decoraciones de árbol de pajaritos fantasma, pág. 194; menemque en polvo, pág. 137; base para pastel, pág. 233; triángulos de papel pergamino, pág. 140; más de caramelo, papel enroscado

**Con anticipación:** decore las cumbres de las torres y las torres. Para hacer que la torre mediana sea más estable, sujete un palito de plástico, cortado a 1 pulg. más corto que la altura del pastel, a la parte inferior de las torres. Coloque la torre en forma vertical, dando vueltas; sujete el palito central a la base con caramelo derretido. Guárdelo en el refrigerador hasta que esté firme. Enhebra las cumbres de las torres y apóyese con azúcar de color; sujete la gominita azucarada a la parte. Tira 8 de fondo de rejilla, extendida a 1/8 pulg. de grosor y corte trozos de 2 x 1/8 pulg. Enhebra alrededor de las torres y sujete con el mismo hilo. Recorta las tiras para que se ajusten a las ventanas de la torre. Delinea las ventanas de las torres con la ayuda de 13, agregue los caramelos. Agregue caramelitos cortados debajo de las ventanas con la ayuda de 14. Sujete los chocolate bañados de caramelo a las torres con puntos de botón. Sujete las cumbres a las torres con botón. Deje a un lado.

Enhebra los lados de los pasteles redondos de 2 capas, de 6 pulg. y de 10 pulg.; embelene las partes superiores con una espátula. Revólvelo el botón hacia abajo de los bordes para que aparezcan sus caramelitos. Prepara para el armado de pisos (pág. 112). Corte el piso del 6 pulg. 7/8 pulg. hacia la parte trasera del pastel de 10 pulg. para dar el lugar para el techo principal. Introduce las piezas de ventana y puestas en los lados del pastel. Con la ayuda de 13, delineo la puerta y colócale los mini chocolate bañados de caramelo. Corte gominas azucaradas a la mitad y sujete para los puentes de las puertas con puntos de botón. Enhebra con espátula la parte superior del techo principal; enhebra y alisa las partes traseras del techo del techo. Colócale la pieza de techo principal. Trase festones a las aleras con la ayuda de 13 y sujete los mini chocolate bañados de caramelo. Delineo la ventana del techo y las ventanas de los lados con la ayuda de 13 y sujete los caramelos. Agregue caramelitos cortados debajo de las ventanas. Sujete gominas azucaradas en los techos superiores de las pastas, asegurándolas con puntos de botón si fuera necesario. Introduce 1 torre mediana y 2 torres pequeñas en el pastel de 10 pulg. Introduce 2 torres pequeñas en el pastel de 10 pulg. Sujete 4 torres grandes y 2 medianas en los lados del pastel. Enhebra la base con espátula alrededor del pastel. Rinde 40 porciones.

## Papá Noel y compañía



**Galleta:** juego de cortadores de molde navideño de 18 piezas, pág. 200; puncha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 154

**Decoración:** rojo intenso, pág. 136

**Recetas:** botón real, galletas extendidas, pág. 114

**También:** libro de personajes 2008 (trono, parte trasera y base del trono; soporte de calabaza grande y pequeño), pág. 128; menemque en polvo, pág. 137; mini bastones de caramelo, caramelos sumidos, papel enroscado, menemque

Prepara y extiende la masa de galletas; corte con los cortadores del juego. Use el cortador de hombrería para Papá Noel y los elfos, y el cortador de niña para la Srta. Noel. Corte 2 tronos, invierte 1 antes de hornear. Use las punchas para cortar el frente, parte trasera y base del trono más 2 cabezales adicionales para todos los elfos (las galletas pequeñas para los reinos, grande para todos los elfos). Hornea y deje enfriar todos las galletas. Decore las talas sobre la base cubierta con papel enroscado usando botón real. Con la ayuda de 14, delineo y traza los cuerpos de los reinos, la cara y las manos de Papá Noel, de la Srta. Noel y de los elfos; haga los ropajes de Papá Noel y los elfos con la ayuda de 13, los zapatos de la Srta. Noel con la ayuda de 13 y lazo con el dedo sumergido en maicena. Con la ayuda de 13, delineo y trazo los cuerpos de los muñecos de nieve, los trajes de Papá Noel y los elfos, el vestido de la Srta. Noel y todos los ropajes (aliso con el dedo sumergido en maicena). Trase el delantal de la Srta. Noel con la ayuda de 13. Trase los bordes en zigzag y el sombrero en espiral de Papá Noel con la ayuda de 13, agregue en punto y delineo los rasgos faciales, las almas en espiral, el lazo, el sombrero y el lazo con la ayuda de 13. Deje secar. Delineo y refino el delantal de la Srta. Noel con la ayuda de 13. Trase el borde del gomo en zigzag con la ayuda de 13 y zigzag en el cuello y pullos con la ayuda de 13. Trase puntas y delineo los rasgos faciales y el contorno con la ayuda de 2, agregue puntas para las bayas con la ayuda de 1 y hola en el delantal con la ayuda de 34. Deje secar. Para los elfos y los muñecos de nieve, trase puntas para las narices. Trase puntas y delineo los rasgos faciales, delineo la banda del gomo en las muñecas de nieve con la ayuda de 14, haga puntas para los botones con la ayuda de 3 y lazo de 14, delineo el borde del gomo para los elfos y los almas, la banda del muñeco de nieve; agregue un pañuelo en espiral a los gomos de los elfos. Trase detalles cortados para los sombreros, capis, cinturón y orejas de los elfos con la ayuda de 34. Deje secar. Trase los arcos de delineados para las ramas con la ayuda de 5. Con la ayuda de 2, trase puntas para los ojos, la nariz y las campanas en los arcos; agregue perlas en zigzag, delineo las cambreras, orejas, ojos y pines. Deje secar.

Corta las piezas del trono con botón real (dado pág. 128), deje secar. Añade con botón real concentrado y la ayuda de 14, trase botón en las partes traseras sin cubrir de las galletas de trono (aliso dando galletitas azules con el dedo sumergido en maicena). Sujete 1 bastón de caramelo enroscado y 1 cordón a cada lado para los patines. Cubre el borde superior con zigzag hecho con la ayuda de 13. Deje secar. Llene los troncos con caramelos. Sujete los cabletes traseros a las galletas con botón y lazo de 14. Colócale las galletas. Rinde porciones individuales.

\*Combina mejor si tienes interés para la mesa de galletas y el árbol que se muestra.

## Árboles de cono



**Caramelo:** Candy Melts® en amarillo, pág. 156; molde de estrellas para caramelo, pág. 160

**Decoración:** verde Kelly, pág. 136

**Recetas:** botón real, pág. 114

**También:** decoraciones de granita de cono de dulce gigante, pág. 128; menemque en polvo, pág. 137; base para pastel, pág. 233; canchales de azúcar, papel enroscado

Haga las estrellas refinando las ovóides del molde hacia la mitad con caramelo derretido; guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes. Haga las alfileras, usando un cono del que se muestra. 2 conos aplastados para el mediano y 3 conos aplastados para el árbol grande. Para los árboles aplastados, corte 1 1/2 pulg. del extremo en punta del cono inferior con zigzag hecho con la ayuda de 17, colócale el siguiente cono en la parte superior. Con una espátula, ensanche y alise la base del árbol adicional; deje secar sobre una base enroscada en papel enroscado. Cubra los árboles con pastillas conchas; hágalo a la ayuda de 17, comenzando desde la base y superponiendo hebras a medida que hace sobre la copa del árbol. Colócale el conito de dulce. Trase menor cordón hecho con la ayuda de 3, sujete la estrella a la copa del árbol con botón adicional. Deje secar.

Proveedores de confitería de México.

# ¡Cree un castillo bello!

¡Entre al  
concurso de  
castillos de  
Wilton!



**PREMIOS MENSUALES:**  
¡fantásticos productos Wilton para decorar!

**GRAN PREMIO:**  
¡un curso principal de 2 semanas  
en la Escuela Wilton!

Ya ha visto lo divertido que puede ser un pastel de castillo en la sección ¡Fiestas de castillos! de nuestro Anuario. Ahora llegó la hora de diseñar y decorar su propio castillo espectacular, ¡en el concurso de castillos de Wilton! Sueñe con un castillo cautivante del tema que le guste, y luego decórela utilizando el juego de pasteles de castillo romántico que presentamos en la sección ¡Fiestas de castillos!

Ingrese su inscripción en [www.castlecontest.com](http://www.castlecontest.com), o envíela por correo. Todos los meses, nuestro panel de decoradores coronará una inscripción ganadora. Si su diseño gana, elegirá entre emocionantes productos Wilton, como un surtido para decoración Panquesitos a granel, una Colección para decoración de castillos o nuestro Plato giratorio profesional.

Los ganadores mensuales clasificarán para obtener nuestro Gran premio: un curso principal de 2 semanas en la Escuela Wilton de decoración y arte de repostería en Darien, Illinois. ¡Es la máxima experiencia de decoración!

Entre en [www.castlecontest.com](http://www.castlecontest.com) para ver el reglamento completo del concurso y para inscribirse.  
O llame al 800-794-5866 para obtener detalles.

El concurso sólo está abierto para residentes legales de los 50 estados de los EE.UU., el Distrito de Columbia y Canadá (excepto Québec), de 18 años o mayores en la fecha de inscripción. No es válido en Québec ni donde esté prohibido. Fecha límite para calificar para el período de inscripciones mensual final: por Internet, 11:59 PM ET del 31 de julio de 2008; por correo, 7 de agosto de 2008. Entre en [www.castlecontest.com](http://www.castlecontest.com) para ver el Reglamento oficial y los detalles completos. ©2007 Wilton Industries, Inc.



# Guía de decoración

*¿La ayuda para decorar empieza aquí? Cualquiera sea el pastel que desee hacer de este Anuario, encontrará la manera de hacerlo realidad en las páginas siguientes. Tanto la creación de un pastel por primera vez como para refrescar sus técnicas, es fácil si utiliza esta útil guía mientras decora.*

Preparación del pastel.....	pág. 108
Datos básicos del betún.....	pág. 109
Tres puntos fundamentales de la decoración de pasteles.....	pág. 110
Cómo guardar los pasteles.....	pág. 110
Cómo transportar los pasteles de pisos.....	pág. 110
Horneado de pasteles y pautas para servir.....	pág. 111
Pautas para cortar pasteles.....	pág. 111
Construcción de pasteles de pisos.....	pág. 112
Recetas.....	pág. 114
Cómo usar fondant extendido.....	pág. 115
Técnicas para dyes.....	pág. 116
Armado de flores.....	pág. 118
Elaboración de figuras.....	pág. 119
Otras técnicas para decorar.....	pág. 120
Fondant y pasta de goma.....	pág. 121
Elaboración de caramelos.....	pág. 125
Recetas para caramelos.....	pág. 125
Moldeado de azúcar.....	pág. 125
Color Flow.....	pág. 126



Busque las clases de decoración de pasteles de Wilton en su área o inscribáse en la Escuela Wilton en línea en [www.wilton.com](http://www.wilton.com). Nuestro sitio web es también un excelente lugar para ver técnicas de decoración, encontrar recetas y charlar con otros decoradores. ¡Visítenos seguido!

## Preparación del pastel

Piense en su pastel como el lienzo donde creará hermosas decoraciones con betún. Para lograr la obra maestra que desea, es esencial que su lienzo esté liso y sin migas. Estos pasos para preparar y embetunar su pastel tendrán como resultado una superficie para decorar perfecta, esencial para su obra de arte.

### CÓMO HORNEAR EL PASTEL

Sega las instrucciones de la receta para las cantidades de masa recomendadas y las instrucciones específicas de horneado para el tamaño de molde que usará. Prepáre el molde engrasando generosamente su interior con una brusha de repostería o con trocitos de papel y manteca vegetal sólida. Para obtener mejores resultados en sables, manténgalo, impregnélo en aceite vegetal líquido. Entienda la manteca vegetal de medio que cubra todas las ranuras. Esplánelo entre 2 cucharadas de harina dentro del molde y sacado para que la harina cubra todas las superficies engrasadas. De vuelta el molde y golpee suavemente para retirar el exceso de harina. Si siguen punto cuando se enfaman refrigerar con manteca vegetal y harina. 3. Ofrezco el papel antioleante "Bake Easy" o el Sable Release (pág. 120) para cubrir el molde. Si es necesario engrasar o embetunar. Vierta la masa en el molde y cómode en horno precalentado. Después de que el pastel se haya horneado durante el tiempo especificado, retirelo del horno y deje enfriar en el molde sobre una rejilla por 10 minutos. Pase un cuchillo delgado entre el pastel y las paredes del molde. Para desmoldar, coloque la rejilla para enviar contra el pastel y de vuelta arriba, la rejilla y el molde. Levante cuidadosamente el molde. Deje enfriar por lo menos una hora y retire con un paño las migas sueltas antes de embetunar.

### CÓMO CORTAR Y ENVOLVER UNA BASE PARA PASTEL



Para pastelerías redondas, cuadradas y en capas, no necesita cortar la base. Simplemente extienda una base que sea 2 pulgadas más grande que su pastel (por ejemplo, si su pastel tiene 10 pulgadas de diámetro, compre una base redonda de 12 pulgadas). Para cualquier pastel con forma especial, corte una base a medida. Del vuelta el molde y trace el contorno sobre su base para pastel. Corte la base con un cuchillo para ensaladas, dividiéndolo en pedruzcos de 1/4 de pulgada del contorno. Para envolver, trace la base cortada en el papel de aluminio, asegure que el borde sea de 3 a 4 pulgadas más grande que la base. Corte el papel de aluminio 1/4 de pulgada alrededor de las líneas. Coloque su base, con la parte blanca hacia abajo, encima del papel de aluminio ya cortado. Marque profundidades profundas en diferentes secciones del borde de papel de aluminio, creando así pastelerías para envolverlo alrededor de la base. Asegure los pedruzcos del papel de aluminio a la base con cinta adhesiva.

### CÓMO NIVELAR EL PASTEL

Después de que el pastel se haya enfriado por la menos una hora, necesitará nivelar la parte superior del pastel. Esta puede hacerse con un cuchillo con canteo o con el nivelador de pasteles (pág. 126).

#### Cómo utilizar un cuchillo con sierra

Coloque el pastel en una base para pastel, después coloque la base en el soporte giratorio. Tome 1/4 taza (pág. 120). Mantenga su herramienta al soporte, mueva el cuchillo sobre su base de corte y hacia afuera para nivelar la parte superior, luego con el cuchillo sobre redondo a medida que corta.

#### Cómo utilizar el nivelador de pasteles de Wilton

Coloque los extremos del alfiler para cortar los pasteles, en caso de un nivelador giratorio en las ranuras a la altura deseada. Con las patas apoyadas en la superficie de trabajo, corte el borde embetunado con un sencillo movimiento de sierra, y después proceda a desmenuarlo ligeramente a través del pastel.

### CÓMO CORTAR EL PASTEL EN CAPAS

Cuando se corta un pastel en capas se logra afilar alfileres y de esta forma al cortar cuando se reflejan las capas con betún, pueden verse de verdad. Puede utilizar un cuchillo de sierra o el nivelador de pasteles para cortar un pastel en varias capas.

#### Cómo utilizar un cuchillo con sierra

Duerza los lados del pastel y marque puntos horizontales iguales entre betún y palitos alrededor del pastel. Coloque una mano en la parte superior del pastel para sostenerlo firme y gire el alfiler. Mantenga girando instantáneamente el pastel sobre el cuchillo hacia adelante y hacia atrás para cortar el pastel siguiendo las marcas medidas. Repita para cada capa inferior.

#### Cómo utilizar el nivelador de pasteles

Utilizando el nivelador de pasteles se logra cortar el pastel en capas con facilidad. Simplemente siga las mismas instrucciones que para cortar.

#### Cómo separar las capas

Después cuidadosamente la capa cortada de más arriba sobre una base para pastel (o manténgala firme y segura, y evitar que se rompa). Repita para cada capa adicional.

### CÓMO RELLENAR LAS CAPAS

Llene una manga para decorar con betún de consistencia mediana y utilice una daga extendida para aplicar la daga desde el día 12. Demuéstrelo aplicando el cople sin ponerle una daga. Comenzando en la capa inferior, con el lado redondeado hacia arriba, cree una concentración de betún justo en la parte interior de los bordes del pastel (de aproximadamente 1/4 pulg. de altura y 1/4 pulg. desde el borde exterior). Rellene con betún, con un pedruzco. Coloque la siguiente capa encima y repita. Termine colocando la capa superior con el lado redondeado hacia abajo.

### CÓMO EMBETUNAR EL PASTEL

Para obtener mejores resultados, use un plato grande, tal como los que los decoradores profesionales, un nuevo soporte para pastel y el soporte giratorio "No-Turn" en la pág. 126.

#### Cómo usar una espátula

La traza para alisar las migas de su betún es deslizar la espátula sobre el betún a medida que lo extiende, así que puede bajar sobre la superficie del pastel. Coloque una cantidad importante de betún de consistencia suave en el centro de la parte superior del pastel.

Extienda betún por toda la superficie, empujando hacia los bordes. Alise la parte superior utilizando la ancha de la espátula.

Deslice la rejilla de la espátula desde el borde del pastel hacia el centro, después levántela y retire el betún sobrante.

Cubre los lados con betún. Alise los lados suavemente. La espátula en forma vertical con la rejilla contra el betún y gire lentamente el plato giratorio sin levantar la espátula de la superficie del betún. Muévelo a cruzar el betún sobrante en el recipiente hueco y repita hasta que los lados estén lisos.

Después levante el pastel y repita el procedimiento, comenzando desde un nuevo punto del betún, hasta que haya alisado totalmente la superficie de arriba. Alise el centro del pastel nivelando el betún con la rejilla de la espátula. Para alisar con mayor facilidad, siempre la parte de la espátula en agua caliente, siempre con un paño y deslízalo a través de toda la superficie. Deje el pastel a un lado y pómelo que el betún se endurezca por al menos 15 minutos antes de decorar.

A esta altura puede también colocar el papel pergamino antihumedad (pág. 124) sobre la parte superior embetunada y alisar ligeramente con la palma de su mano.

### Cómo usar la daga para decorar

Como una manga de gelatina de 16-pulg. para poder colocarla una daga 7/8. Llénala la manga hasta la mitad con betún. Sostenga la manga en un ángulo de 45° convenientemente, luego contra el pastel. Deje salir un lechón de betún con un movimiento de espiral controlado para cubrir la parte superior del pastel, empujando el alfiler hacia el borde hacia el medio. Repita para la parte superior del pastel.

Paso embetunar los lados, deje salir el betún a medida que gira lentamente el pastel. Repita el procedimiento hasta que los lados del pastel estén cubiertos por completo.

Alise los lados y la parte superior del pastel con una espátula, así que el aplicado que utilizó anteriormente.



### Datos básicos del betún

En esta sección, hemos hecho una lista de descripciones generales de los betunes, sus usos, cualidades y consistencias. Use esta información para determinar cuál es el betún correcto para su pastel. Consulte nuestras recetas de betunes hechos en casa (pág. 114), junto con instrucciones para colorear, y así crear el aspecto y sabor que desea.

## GUÍA SOBRE CÓMO USAR EL BETÓN

Tipo de betón	Sabor/Descripción	Consistencia	Es mejor utilizarlo para...	Coloreado	Almacenamiento/ Frescura	Información especial
<b>Betón de mortero</b> (Usado en caso)	Sabor dulce y marromado. Sabes y toca muy bien para la mayoría de las decoraciones.	Suave a firme, dependiendo de la cantidad de agua de mezcla y cuánto que se le agregue al reducir la humedad.	Embutir las paredes en forma plana. Bordas, molduras, líneas, decoraciones.	Acepta todos los colorantes. La mayoría se muestran más cálidos que el betón no coloreado. Debe usarse 1/2 a 3 días para que el color se asiente. Algunos pueden desvanecerse cuando quedan expuestos a luz brillante.	Puede refrigerarse en recipientes herméticos durante 2 semanas. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Las farjas se muestran lo suficiente húmedas para que se puedan cortar para el acabado.
<b>Betón de maadepalla</b> (Usado en caso)	Sabor dulce, a veces más, ideal para paredes de todas.	Suave a firme, dependiendo de la cantidad de agua de mezcla y cuánto que se le agregue al reducir la humedad.	Embutir las paredes en forma plana. Bordas, molduras, líneas, decoraciones.	Resulta en colores más profundos, debido a su base color blanco puro. Como colores profundos, la mayoría se muestran a menudo que el betón no coloreado.	Puede refrigerarse en recipientes herméticos durante 2 semanas. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Las farjas se ven más aligeradas que aquellas marromadas. Las farjas se muestran lo suficientemente húmedas para que se puedan cortar para el acabado.
<b>Betón para decoración</b> <i>Whisk betón para usar</i> (Usado en caso)	Sabor dulce a vainilla. Sabor práctico, todo para usar. Color blanco puro, ideal para todo.	Se ven a medio. No es necesario diluir para usar.	Espero el color de las paredes. Almacenamiento de arena. Tazas, molduras, coronas, mensajes y más.	Resulta en colores más profundos, debido a su base color blanco puro. Como colores profundos, la mayoría se muestran a menudo que el betón no coloreado.	El pastel embutido puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Esperar para la compra a través del Whisk. En general, el pastel embutido puede guardarse a cualquier otro momento de Whisk autorizado.
<b>Betón para decoración</b> <i>Whisk betón para usar</i> (Usado en caso)	Sabor dulce a vainilla. Sabor práctico, todo para usar. Color blanco puro, ideal para todo.	Firme. Puede hacer más desarrollo del aroma.	Coronas, molduras, líneas laterales de arena. Embutir paredes, coronas, hojas (ideal con leche, agua o leche de leche).	Resulta en colores más profundos, debido a su base color blanco puro. Como colores profundos, la mayoría se muestran a menudo que el betón no coloreado.	El pastel embutido puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Esperar para la compra a través del Whisk. En general, el pastel embutido puede guardarse a cualquier otro momento de Whisk autorizado.
<b>Betón para decoración</b> <i>Whisk betón para usar de chocolate</i> (Usado en caso)	Sabor dulce a chocolate. Sabor práctico, todo para usar.	Firme. Puede hacer más desarrollo del aroma.	Coronas, molduras, líneas laterales de arena. Embutir paredes, coronas, hojas (ideal con leche, agua o leche de leche).	Se recomienda cuando se prepare con leche o suavizantes. Agregue una pequeña cantidad de colorante para betón negro al chocolate para obtener un betón negro con mayor sabor.	El pastel embutido puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Esperar para la compra a través del Whisk. En general, el pastel embutido puede guardarse a cualquier otro momento de Whisk autorizado.
<b>Nivel</b> (Usado con mortero en caso)	Sabor más dulce. Se endurece con el tiempo, lo que ayuda a hacer decoraciones más duraderas.	Líquido a firme, dependiendo de la cantidad de agua de mezcla y cuánto que se le agregue.	Acabado de pisos, elaboración de figuras, arenales de arena en alfombras. Decorar paredes y azulejos de yeso.	Resulta en colores profundos. Algunos colores pueden desvanecerse al estar expuestos a la luz brillante. Inguirte 2 semanas. Los decorados que se secan a otros días muestran más intensidad.	El pastel embutido puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Los recipientes hechos de plástico no deben usarse para decoraciones. Debe usarse el betón en un molde para poder cortar el betón.
<b>Decoración extra</b> (Usado en caso)	Cubre las paredes limpias con una superficie perfecta de la coloración. Fácil y rápido de aplicar. Ideal para decorar los sabores de su preferencia.	Suave a la mesa. El endurece se endurece antes de aplicar el color. Cortar, cortar y moldear para crear una consistencia (pero sirve solo el pastel).	Todo pastel de betón firme, decoración de la forma o pastel de decoración. Cortar, moldear y decorar.	El blanco muestra en colores desde pastel a fuertes. El fondo presentará colorado de Whisk también está disponible en variedades pastel y en Mult. Puede usar decoraciones de betón en una variedad de colores.	El pastel puede ser almacenado durante 2 meses en su recipiente hermético. No refrigerar ni congelar. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 4 días.	Antes de aplicar el endurece, el pastel debe ser coloreado directamente en el recipiente de Whisk. Disponible para la compra a través del Whisk. En general, el pastel embutido puede guardarse a cualquier otro momento de Whisk autorizado.
<b>Mixtura de betón batido</b> (Usado en caso)	Sabor suave y delicioso a vainilla. Muestra a la hora que siempre sea más húmedo. Para betón de chocolate, agregar 1 taza de cacao en polvo extra.	Aligerado, perfecto para refrigeración y yeso.	Confeccionar paredes (la mayoría de las decoraciones). Coronas en betón, paredes, azulejos y más.	Acepta todos los colorantes.	Puede refrigerarse en un recipiente hermético. El pastel embutido puede guardarse a temperatura ambiente de 2 a 3 días.	Formado en recipientes de Whisk. Disponible para la compra a través del Whisk. En general, el pastel embutido puede guardarse a cualquier otro momento de Whisk autorizado.
<b>Betón brillante expuesto</b> (Usado en caso)	Sabor similar al de los malvados. 100% libre de gluten.	Muy espesa. Se endurece rápidamente.	Embutir paredes de arena plana y yeso. Bordas, elaboración de figuras, coronas y ghiraldas.	Acepta todos los colorantes más profundos.	Usar inmediatamente. El pastel embutido puede refrigerarse a temperatura ambiente.	Sin azúcar de los 24 horas.
<b>Crema de betón</b> (Usado en caso)	Quedan cremosa y gelatinosa.	Líquida, de liquida a media.	Todos los colores, especialmente aquellos decorados con Yeso. Decorar. Refinar con decoraciones.	Acepta todos los colorantes color pastel.	Usar inmediatamente. El pastel embutido puede refrigerarse.	Los colores personalizados pueden obtener el pastel decorado.

## CÓMO COLOREAR EL BETÚN

### Cómo usar los colorantes

¿cómo planea su viaje?, primero en el calor. La sección del calor agrupado para su parte le ayudará a captar el clima adecuado que desea para la estación. Inspira profundamente en el fondo de su respiración. Los colores para berlin que ella quiere en este tema y personalización su decoración. Ella quiere un color que sea verde y azul. Ella quiere, dando un jurile en flech, tiene la roja que le gusta así. ¿Qué colores le gustan la atención? Ofrece sus colores favoritos en sus decoraciones. No tema probar algo diferente. ¡Quisiera utilizando combinaciones fuertes y brillantes. Comience haciendo un panel monocolor, decorado todo en blanco o en un tono claro. Intente utilizar decoraciones con colores que se complementen entre sí. Cuando termine, decore un solo color en un fondo monocolor. Cuando utilice solo colores en un mismo tono, recuerde. El experimento con color le ayudará a decidir qué colores sirven para que su diseño de papeles queden espectacular!

### Cómo mezclar los colorantes

Comience con el betón blanco y utilice colorantes para betón concentrados (pig. 136) que no afecten la consistencia de su betón (el uso de colorantes líquidos para almentos comunes pueden alterar o reducir y afectar su posibilidad de hacer determinados

### Efecto de pincelado de franjas en mangas

Puede trazar fácilmente decoraciones en los tanos simplemente agregando un colorante diferente dentro de la manga antes de introducir su botón ya teñido. De esta manera, puede hacer flores con tanos naturales blancos y oscuros, o un traje de payaso con los colores del arco iris para alegrar la fiesta.

### Franjas con pincel

Produce múltiples colores más intensos, ya que se veen con franjas de colorantes pinceladas dentro de la manga. Aplique uno o más franjas de colorante con un pincel para decorar, después llene la manga con bolitas blancas a de salir por el. A medida que opina el bolitas a través de la manga coloreada, las decoraciones saldrán rayadas.

**Franjas con espátula:**

Produce realistas calares de dos tonos y colores pastel para hacer flares y elaborar figuras. Se hace con betún tallado de color pastel, colocado en franja dentro de la manga con la espatula. Después de hacer las franjas, barre la manga con betún blanco, a diferencia totalidad peso del mismo color de las franjas. Opera para que salgan decoraciones con paredes contrastantes.



Franjas con pincel

### Franjas con espátula



## Tres puntos fundamentales de la decoración de pasteles

Cada decoración que usted realice es el resultado de tres cosas que funcionan en conjunto: la consistencia de su helado, la posición de la manga, lo sea, la manera en que lo sostenéis y la cantidad y tipo de presión que ejercen sobre la manga. Sabrá cuando todo esto le salga bien, ya que los resultados serán perfectos una y otra vez. Este requerirá práctica. Cuanto más se concentre en perfeccionar estos tres puntos fundamentales, más rápido obtendrá resultados perfectos.

### CONSISTENCIA DEL BETUN

La consistencia de su helado es la correcta, sus decoraciones tampoco le serán. Una cosa pocas veces puede afectar la consistencia del helado, tales como la humedad, la temperatura, los ingredientes y el equipo. Intento usar diferentes consistencias de helado cuando decoro para así determinar qué funciona mejor en mi caso. Como pasta general, es más sencillo probarlo al crear las decoraciones que quiere y le parece que el helado está demasiado suave, agregue un poco de azúcar glasé; si cree que su helado está muy firme, agregue un poco más de helado. En las recetas de helado real, si agrega más de 10 tazas de azúcar glasé para endurecer el helado, agregará de 1 a 2 cucharaditas adicionales de merengue en polvo (pág. 131).

**El helado de consistencia firme** se utiliza para elaborar figuras y patrones y para decoraciones tales como rosas, clavos y flecos de chibichón con pétalos levantados. Si el helado no está lo suficientemente firme, los pétalos de los rosas se caen. Si el helado es agrio cuando lo mezcla con la manga, probablemente sea porque está demasiado duro. Algunos más de helado levan el helado que se utiliza para las guindas para así proporcionarles más elasticidad, para que no se quiebren.

**El helado de consistencia media** se utiliza para hacer decoraciones tales como impresiones y rosas, mandorlas y hojas. Los helados son más pegajosos, los impresiones no se quiebran y la escultura fluye fácilmente al ángulo del 1 a 2 cucharaditas de azúcar glasé a cada taza de helado. El helado suave se utiliza para embutir y dibujar los patrones. Comience con su receta de helado ya preparado, y agregue pequeñas cantidades de azúcar glasé al helado si la receta le permite agregar un helado fresco que se sigue a una consistencia perfecta para embutir.

### POSICIÓN CORRECTA DE LA MANGA

La forma en que sus decoraciones se crean, forman patrones y cómo no sólo depende de la consistencia del helado sino también de la manera en que sostiene la manga, y la forma en que lo sostiene. Las posiciones de la manga se describen tanto en términos de ángulo como de dirección.

### Ángulo

El ángulo refiere a la posición de la manga en relación a la superficie de trabajo. Hay tres posiciones básicas para el ángulo: 90° (horizontal vertical) de 45° (diagonal vertical) entre vertical y horizontal.



**Ángulo de 90°**  
o totalmente vertical,  
perpendicular a la  
superficie.

**Ángulo de 45°**  
o a media cámara entre  
vertical y horizontal.

### Dirección

El ángulo con respecto a la superficie de trabajo es sólo la mitad del cuento acerca de la posición de la manga. La otra mitad es la dirección hacia la cual apunta la parte trasera de la manga.



corresponden a la dirección en la que está apuntando el extremo trasero de la manga.



**Parte trasera de la manga a las 6:00**

**Parte trasera de la manga a las 3:00**

Las instrucciones para las técnicas en esta Guía de decoración van a especificar la dirección correcta para sostener la manga. Cuando la dirección de la manga difiere para los lados, está a estar explícitamente entre paréntesis. Por ejemplo, cuando una manga tiene que ser sostenida a las 100 para un decorado que está derecho, deberá ser sostenida a las 100 para un decorado curvo.

Una cosa más, ya que la mayoría de las oportunidades de los días para decorar tienen la misma forma en todo su contorno, no hay lado correcto o equivocado cuando se está sosteniendo la manga. Sin embargo, algunos días, como los de pétalos, volutas, triple de caracola y hojas, tienen aberturas de formas irregulares. Para estas, deberá fijarse en la posición de su dedo así como también la posición de su manga. Si la abertura de la forma debe estar en una posición especial, las instrucciones lo le indicarán.

### CONTROL DE LA PRESIÓN

Además de tener la consistencia apropiada del helado y la correcta posición de la manga, necesitará dominar tres tipos de control de presión: lento, medio y fuerte. El control de presión es la fuerza de su dedo de helado se usa para elevarse por la cantidad de presión que aplica sobre la manga y la cantidad de ese presión. En otros palabras, cómo presiona y vibra la manga decorando cuando la agita. Si el helado es demasiado suave, la presión en una forma tan constante que la permito mover la manga de forma sencilla, con un fácil deslizamiento, mientras que a medida de la fuerza de la presión controlada de helado. La práctica le ayudará a lograr este control.



## Cómo guardar los pasteles

Tome algunas precauciones finales y guarde su pastel de la mejor manera posible. ¡Después de todo, su tiempo, esfuerzo y creatividad lo han hecho muy especial!

Cuando de los siguientes factores, que pueden afectar la apariencia de su pastel decorado.

La luz solar y la luz fluorescente alteran los colores del helado. Mantenga su pastel guardado en una caja cubierta y lejos del alcance de la luz solar y la luz fluorescente.

La humedad puede ablandar las decoraciones de helado real y de pasta de galleta. Si vive en un clima muy húmedo, prepare su helado real y la pasta de galleta en un lugar seco pero de calidad, los helados acaban de ser hechos y se desmoronan, agregue menos líquido y 1 cucharadita más de merengue en polvo (pág. 131) a la receta.

El helado puede derretirse del helado y hacer que las decoraciones se caigan. Mantenga su pastel decorado lo más fresco posible y establezca su helado de mantita apropiada 2 cucharaditas de merengue en polvo a su receta. Prepáre su pastel guardado en una caja limpia y seca. Tape el pastel con papel de aluminio o plástico plástico para cubrir un pastel decorado con estos materiales su pastel puede derretirse y volar decoraciones. Si el helado que cubre su pastel es el que le determina cómo debe guardarlo, en el refrigerador, a temperatura ambiente fresca, o congelada, en caso de deterioro por más de 2 días. Si quiere guardar su pastel embutido de manera diferente, haga una prueba con un pequeño pastel.

El tipo de helado decorado el cual debe ser de helado. Vea la tabla en la pág. 195 para obtener información sobre cómo guardar los pasteles.

**NOTA:** Los pasteles con decoraciones de helado real que ya se han secado completamente deben ser guardados de acuerdo al tipo de helado con el que están cubiertos. Sin embargo, si las decoraciones con helado real van a estar en un pastel que va a ser congelado, es recomendable que las decoraciones se coloquen en el pastel después de que esté seco desgelado, para que no transpiren por la condensación ni se ablanden.

## Cómo transportar los pasteles de pisos

Transportar un pastel de pisos de un lugar a otro no tiene que ser una tarea difícil. ¡Puede hacerse con bastante facilidad! Seguir estos simples consejos le garantizará que su pastel llegue con seguridad, sin importar si lo está desplazando por cientos de millas o sólo a una corta distancia.

### Antes de mover los pasteles

Asegúrese de que el pastel está construido sobre una base sólida hecha con tres o más capas de cartón corrugado. Los pisos de la base en un pastel muy pesado deben sostenerse sobre una base de espuma o enchapado de aproximadamente 1/2 pulg. de grueso.

Los pasteles sobre pilas deben transportarse cuidadosamente. Los pisos de cartón, las volutas y adornos deben retirarse de los pasteles que van a transportarse. Para los pasteles apilados, transporte todo el pastel armado. Si, para una mayor cantidad de pasteles, transporte el pastel desarmado y ármelo en la recepción. Asegúrese de llevar con usted el helado y los helados que necesitará para dar el acabado decorativo necesario después de armar el pastel en la recepción.

Para un pastel que combine armado y bases desarmadas, desmonte los pisos, empaque los pisos apilados como unidades. Algenar el pastel en una caja ya facilitada su transporte. De ese modo no sólo protegerá los pisos contra cualquier daño, sino que mantendrá los pisos limpios, sin que los cigarrillos suciedad, polvo o insectos. Coloque las cajas en una alfombra de espuma o en una alfombra antideslizante sobre una superficie nivelada en el vehículo para impedir que se movan. Mantenga las cajas planas; nunca los coloque sobre un soporte de automóvil. Los pasteles en cajas pueden transportarse también en la cajuela del automóvil, excepto que el clima sea muy caliente, porque entonces el aire se condensará y dañará la base de la caja. También es importante conocer la ubicación de la recepción antes del envío. Si sabe qué esperar cuando llega, se le hará más fácil la entrega y armado del pastel. Llame al lugar de la recepción una día antes del evento para tener una idea de las condiciones que encontrará allí. Pregunte si la sala está ubicada en un lugar donde debe subir o bajar escaleras. Asegúrese que la mejor ubicación para ingresar al local con el pastel. De esta manera, podrá entrar en el lugar cercano la primera vez y minimizar la distancia que tiene que recorrer al pastel después de su destino. Pregunte también con cuánta anticipación puede armar el pastel para poder planificar su día y reducir el nivel de estrés.

Si los pisos no pueden ponerse en cajas, pueden transportarse sobre travesaños de espuma antideslizante. Coloque la espuma sobre el piso del vehículo, después coloque cuidadosamente los pisos encima sobre cada piso de espuma. Píntelos cualquier adorno o decoración final antes de transportar.

### En su lugar de destino

Antes de llegar al pastel de su automóvil, recorra el camino que tendrá que caminar hasta el lugar de destino. Entérese de las prohibiciones del camino y observe cualquier espacio angosto en el que tenga que maniobrar. Asegúrese de que la mesa del pastel está nivelada, es una buena idea llevar un nivel para verificarlo en el día del evento. Píntele un camino con cinta adhesiva para llevar el pastel a la recepción. De ese modo, lo transportará con mayor seguridad y facilidad que si lo llevara en el auto. Píntele los pasteles de las cajas en la mesa de la recepción, cubriendo todos los días las cajas y dedicando los papeles hasta las cajas. Lleve con usted un kit de reparación, incluyendo helado extra, merengue de decoración y azúcar preparada, flores y espátulas, en caso de que sea necesario para realizar alguna reparación. Una vez que el pastel esté armado, tome una fotografía para dejar constancia de que el pastel está en perfectas condiciones cuando le dejó.

### Dentro del molde



Separe los pisos si están contraindicados en base a una columna central o en el método de pastas para introducir la pasta de galleta. Coloque las pastas en un molde. Coloque las bases separadas sobre papel aluminio arrugado o en moldes fijos, si no quedan niveladas. Retire los platos de las bases de los platos de las bases se planan en su sitio.

### Dentro de una caja



Coloque los pasteles en cajas limpias y sólidas con tapas, que tengan el tamaño adecuado para la base de cada pastel. Esto impedirá que el pastel se mueva dentro de la caja, corriendo el riesgo de que se aplasten las partes del pastel. Si la caja es demasiado grande, analla menos de cinco aditivos, con el lado exterior hacia afuera, y respaldos el fondo interior de la caja. Coloque la base del pastel sobre la cinta, asegurando la base en la caja. Para decoraciones de mayor altura, ajuste la parte superior y los lados y sujetelos con cinta adhesiva.

### Sobre espuma antideslizante

Si los pisos no pueden ponerse en cajas, pueden transportarse sobre travesaños de espuma antideslizante. Coloque la espuma sobre el piso del vehículo, después coloque cuidadosamente los pisos encima sobre cada piso de espuma. Píntelos cualquier adorno o decoración final antes de transportar.

**Horneado de pasteles y pautas para servir**

Las tablas a continuación están basadas en recomendaciones de la Academia de Nutrición y Dietética de la Universidad de California y de la Academia de Nutrición y Dietética de la Universidad de Illinois; sus resultados pueden variar dependiendo del comportamiento del horno o la altitud de donde viva. Para pasteles grandes, siempre verifique si está listo después de haberlo horneado por una hora.

La cantidad de porciones se basa en porciones tamaño medio de 1 1/2 x 2 pulgadas, o porciones más pequeñas servidas en los bordes de aproximadamente 1 x 2 pulgadas. La cantidad de 3 a 6 porciones de cada alimento, horneados en moldes del mismo tamaño, rendirá la misma cantidad de porciones ya que se utiliza el mismo peso para repartir los pasteles más bajos que 3 pulgadas; rendirá la mitad de las porciones que se indican para una mola. La cantidad de porciones variará solamente según el tipo. Las cantidades de azúcar son más generales y pueden variar considerablemente, el azúcar apaisado, el azúcar blanco y los azúcares estufados. Estos contenidos azucarados para los mejores resultados y sabores.

**PASTELES DE 4 PULG. DE ALTURA** (usando moldes de 2 pulg. de altura)

Los números para los molinos de 2 pulgadas están basados en un pastel de 2 capas, de 4 pulg. de altura. Llene los molinos entre la mitad y 75% de su capacidad.

FORMA DE MOLDE	TAMBIÉN	CANTIDAD DE PORCIONES PARA UN LITRO	CANTIDAD DE PORCIONES PARA UNA MESA	TARZA DE MASA PARA PASTEL DE 1 CUPA, 1 PULG.	TIEMPO DE HORNO	INVIERTES DE HORNO	VALOR POR CUPA O POR CANTIDAD DE MOLDE
Redondo	8 pulg.	12	12	2	350°	25-30	3
	8 pulg.	23	24	2 1/2	350°	30-35	4
	9 pulg.	34	32	3 1/2	350°	30-35	4 1/2
	10 pulg.	39	38	8	350°	35-40	5
	12 pulg.	43	55	8 1/2	350°	35-40	5 1/2
	14 pulg.	62	70	10	325°	50-55	7 1/2
Cadrado	8 pulg.	77	100	15	325°	50-60	9
	8 pulg.	12	18	2	350°	25-30	3 1/2
	9 pulg.	20	32	4	350°	30-40	4 1/2
	10 pulg.	30	50	8	350°	35-40	8
	12 pulg.	42	72	10	350°	40-45	11 1/2
	14 pulg.	63	98	12 1/2	325°	45-50	9 1/2
Circuito	8 pulg.	80	128	15 1/2	325°	50-55	11
	8 pulg.	8	14	1 1/2	350°	25-30	3 1/2
	9 pulg.	15	22	2 1/2	350°	30-35	4 1/2
	10 pulg.	23	38	4	350°	30-35	5 1/2
	12 pulg.	34	56	8	325°	45-50	8
	14 pulg.	48	72	10	325°	45-50	10
Piso	8 pulg.	50	74	11	325°	40-45	11
	8 pulg.	94	94	12 1/2	325°	40-45	12
	8 pulg.	5	8	1 1/2	350°	25-30	4
	9 pulg.	14	18	2 1/2	350°	30-40	5
	12 pulg.	38	40	7	350°	35-40	9
	15 pulg.	48	64	12	325°	50-55	11
Rectángulo	8 pulg.	16	12	1 1/2	350°	30-35	3
	9 pulg.	26	26	3 1/2	350°	35-40	5
	12 pulg.	34	40	6	350°	40-45	8
	15 pulg.	48	70	11	325°	40-45	9
Ovalado	7 1/2 x 5 1/2 pulg.	20	12	2 1/2	350°	25-30	3
	10 1/4 x 7 1/2 pulg.	8	26	5	350°	25-30	4
	10 1/2 x 9 1/2 pulg.	34	46	8	350°	35-40	5 1/2
	12 1/2 x 12 1/2 pulg.	44	78	11	325°	40-45	7 1/2
Rectángulo 3 x 11 pulg.	7 x 11 pulg.	28	32	5 1/2	350°	30-35	5
	8 x 11 pulg.	7	58	7	350°	35-40	6
	10 x 11 pulg.	46	74	11	325°	35-40	8
	12 x 11 pulg.	72	98	14	325°	45-50	10
Circuito	Pesoña	9	13	3	350°	35-40	5
	Mediana	28	38	7	350°	45-50	6
	Grande	48	56	10 1/2	325°	50-60	8

**PASTELES DE 3 PULG. DE ALTURA** (usando moldes de 3 pulg. de altura)

Los números para los molinos de 3 pulgadas están basados en un pastel de 1 taza que está cortado y relleno hasta alcanzar una altura de 3 pulg.; pero los molinos hasta la mitad.

ÁREA		CANTIDAD DE POBRES	CANTIDAD DE POBRES	TAJAS DE RIESGO PARA PESTES	TIPO DE HORNO	ANILLOS DE HORNO	TAJAS DE DESTRUYER Y DESGARRAR
DE VILLA	TARJETA	PARA UNA FAMILIA	PARA UNA FAMILIA	DE 1 CARGA, 1 CARGA	DE HORNO		
Bastardo	6 paja	12	12	3	350°	40-50	3
	8 paja	20	24	5	325°	40-50	4
	8 paja	20	30	8	325°	40-75	5
	12 paja	40	50	10 1/2	325°	40-65	6
	14 paja	50	70	15	325°	75-85	8
10 paja	Mucho, caja 2 paja	110*	140*	9**	325°	40-65	10
	Mucho, caja 2 paja	110*	140*	12**	325°	40-65	13 1/2
	10 x 15 paja	45	65	11**	325°	70-75	5
	12 x 15 paja	72	100	20	325°	80-85	6 1/2
Guastardo	8 paja	30	32	6 1/2	350°	40-65	4 1/2
	10 paja	30	50	8	325°	40-75	5
	12 paja	48	52	14	325°	40-75	7 1/2
	14 paja	60	80	18	325°	40-75	9 1/2
Bastardo	7 paja	6	11	3 1/2	350°	45-50	2
	9 paja	11	17	5 1/2	350°	45-50	2 1/2
	11 paja	16	24	8	325°	40-65	3
	12 paja	22	30	10	325°	40-65	4
	15 paja	32	40	16	325°	70-80	5

Para moldes de 10 pulg. y más grandes, recomendamos usar un tubo de coacción (pág. 147) para asegurar el hameado uniforme. Use dos tubos para moldes de 18 pulg.

Des semicirculos.      \*\*Para cada molde semicircular

Para más información acerca de los moldes, visite [www.willam.com](http://www.willam.com)

### *Pautas generales para cortar pasteles*

Los diagramas a continuación le proporcionarán un plan general para cortar las formas de pasteles más populares. Esto le ayudará a servir porciones más atractivas y uniformes y a la vez alcanzar el número de porciones que desea. Los diagramas muestran sólo un tamaño en cada forma; usará la misma técnica general para cortar cada tamaño de pastel de esa forma.

**PASTELES DE BODAS**—porciones de 1 x 2 pulg.

El diagrama le enseña cómo cortar los pidos de los pasteles de bodas con formas populares en porciones de aproximadamente 1 1/2 pulgadas y dos espesores de altura: 1 pulgada, 4 pulgadas. Para pasteles más bajos que 2 pulgadas, necesitará cortar porciones más anchas para servir una porción adecuada; aunque se deseen una porción más grande, al andar para cortar es el mismo. Antes de cortar el pastel, retire el plato superior, que se reserva generalmente para el primer aniversario, por lo que no se incluye en nuestras porciones para servir para los pasteles de bodas en este libro. Comience a cortar el segundo día seguido por el tercero, cuarto, etc.



12 rules

**Pisos cuadrados:**  
Corta el pastel transversalmente, a 2 pulg. del borde exterior, de arriba hacia abajo. Retoma y divide porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora muévete otra 2 pulg. y repite el proceso hasta que todo el piso esté cortado.



12 pulg.

**Pisos redondos:**  
Mide 2 pulg. desde el borde exterior del piso y corte un círculo. Retire y sinó porciones de 1 pulg. de alrededor del círculo. Ahora mida 2 pulg. y corte otro círculo. Repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado. El centro de cada piso y el piso pequeño superior pueden cortarse en cuartos, sextos o más, dependiendo del tamaño.



Grande

**Pisos curvados:**  
Corte el pastel atravesándolo, a 2 pulg. del borde exterior. Péguese y retire porciones de pastel de 1 pulg., en forma similar a los pisos ovalados, tal como muestra el diagrama. Ahora mézclelos otros 2 pulg., repita el proceso hasta que todo el piso esté cortado.



razón:

Divida las pizzas verticalmente en 2 flas de 2 pulg. de ancho. Entre las flas, rebane y sirva porciones de 1 pulg. de pastel.



gonales

Corta el papel alavesindado, a 2 pulg. del borde exterior. Rebana y curva pasiones de 1 pulg. de pa. Ahora midiere otros 2 pulg., repite el proceso hasta que todo el rizo está curado.



alados:

Corte el pastel a través hasta, a 2 pulg. del borde exterior. Rebana y sirva porciones de 1 pulg. de pastel. Ahora mézclase otros 2 pulg., repita el proceso hasta que toda el piso esté cortado.



488

**Pisos de pétalos:**  
Corte de manera similar a los pasteles redondos como muestra el diagrama.

**PASTELES DE FIESTA - PORCIONES DE 1½ x 2 pulg**

Según los diagramas mostrados anteriormente para cortar pasteles de fiesta (de 3 a 6 pulg. de altura), pero ajuste las medidas para las porciones grandes de fiesta. Para pasteles más bajos que 3 pulg., será necesario cortar porciones más anchas para servir una porción adecuada; incluso si se desea una porción de pastel más grande, el orden para cortar sigue siendo el mismo.

**Redondos:**

Para cortar pasteles redondos, corte un círculo a 2 pulg. del borde exterior del pastel, y después corte porciones de aproximadamente 1½ pulg. dentro de ese círculo. Ahora máchese otra 2 pulg. y corte otro círculo, corte porciones de aproximadamente 1½ pulg. Continúe hasta que el pastel esté completamente cortado. ¡Buenos

psicólogos de España, de

**Cuadrados:**

Fans cuttar pastebos  
aproximadamente 1'

**Planchas:** Corti pasteles en forma de plancha de manera similar a los pasteles cuadrados.

# Construcción de pasteles de pisos

Hay varios métodos para construir pasteles de pisos. Aquí mostramos algunos usados en este libro. Visite [www.weddingwilton.com](http://www.weddingwilton.com) para ver más métodos de construcción.

## CÓMO PREPARAR EL PASTEL PARA EL ARMADO

Coloque el piso de base en una base firme, hecha a con 3 o más capas de cartón corrugado. Para pasteles pesados, utilice una plancha de espuma o enchapado. La base puede forrarse con envoltorio de papel de aluminio Foil y decorarse con Tuk 'N Ruffle o puede utilizar los tableros Ruffle Boards® (pág. 233). Cada piso de su pastel debe estar en un círculo o base para pastel cortadas a medida. Use unas pinceladas con betún en las bases para asegurar el pastel. Rellene y embetune las capas antes del armado.

### Cómo agregar palitos al pastel de pisos

Utilice el piso superior para tener una referencia de tamaño cuando determine dónde colocar los palitos. Todos los palitos deben colocarse dentro del área que vaya a marcar (sea los pisos a continuación) para así lograr el soporte adecuado.



1. Centre una base para pastel del mismo tamaño que el piso de arriba en el piso de base y presione suavemente para que quede la marca impresa. Retire. Utilice este delineado para guiar la inserción de los palitos.



2. Introdúzcase un palito en el pastel hasta tocar la base para pastel. Haga una hendidura en el palito con el cuchillo para marcar la altura exacta. Saque el palito.



3. Corte la cantidad sugerida de palitos (sea la ruta a continuación) de exactamente el mismo largo, usando la marca del primer palito como guía.



4. Introdúzcase los palitos en el piso, espaciados cada 1½ pulg. hacia el centro desde la marca delineada. Presione hacia abajo hasta que cada uno toque la base para pastel. Repita este procedimiento para cada piso del pastel, añadiendo sobre pilares.

**NOTA:** Cuantos más pisos sean y cuanto más grandes sean en tamaño, más palitos se necesitarán. Si el piso superior mide 18 pulg. o menos, utilice seis palitos de madera de ¼ pulg. Utilice 8 palitos para pasteles de 15 y 18 pulg.; en estos pisos más grandes, utilice pilas de plástico de ½ pulg. en el piso de base. Cuando utilice pilas blancas de plástico que sean más anchas y proporcionen más soporte, el número de palitos que se necesita puede ser menor.

### Armado de pisos

El armado es el método más seguro y rápido de construcción de pasteles de pisos. Los pisos se colocan directamente uno encima del otro y no se colocan pilares. Las pastelerías se sujetan y estabilizan con palitos y tres bases para pastelerías.



1. Introdúzcase palitos a todos los pisos menos al superior.



2. Coloque el piso del medio encima del piso de base, centrándolo exactamente.\*



3. Repita el procedimiento para el piso superior.



4. Para estabilizar más los pisos, sacse punta al extremo de un palito largo e introdúzcase a través de todos los pisos y bases para pastelerías hasta llegar a la base del piso inferior. Para decorar, comience desde arriba y siga trabajando hacia abajo.

\*Si coloca un círculo fino o anticán glassa debajo de los círculos o bases de plástico para pastelerías, evitá que se pegue el betún en el pastel.

### Construcción con bases separadoras (2 bases) y pilares

Este espectacular método consta de 2 o más pasteles apilados conjuntamente. Use bases separadoras y pilares (pág. 229, 231).



1. Coloque los pisos del pastel en las bases separadoras con 2 pulg. más de diámetro que los pasteles.



2. Introdúzcase palitos en los pasteles y coloque las bases separadoras en los pisos con los palitos hacia arriba. Nota: conecte con pilares sólo las bases separadoras del mismo tamaño.



3. Coloque los pilares sobre los pilotes en las bases separadoras.



4. Con cuidado apoye la base para pastel en los pilares. Continúe agregando los pisos de esta manera.\*\*

\*\*Asegure los pasteles cuando llegue a la recepción o a la fiesta.

### Construcción con pilares para introducir

De armado simple, ya se necesitan pilotes. Utilice cualquier tipo de pilares para introducir (pág. 229) y bases Wilton (pág. 231).



1. Marque el piso para colocar los pilares para introducir. Utilice la base separadora que corresponde al piso de arriba, presionando suavemente en el piso inferior, con las patas hacia abajo, asegurándose de que esté centrada. Levante la base. Los pilotes dejarán marcas en el betún para así indicar la posición de los pilares en el momento de armar los pisos. Repita este proceso para cada piso, trabajando desde el piso más grande al más pequeño. El piso superior queda sin marcar.



2. Coloque cada piso en su base separadora, asegurándolo con betún.



3. Coloque los pilares para introducir en los marcos e inserte dentro de los pisos. Presione hacia abajo hasta que los pilares toquen la base para pastel.



4. Para armar, comience con el piso que le sigue al piso de base. Coloque las patas de la base separadora en las aberturas de los pilares. Continúe agregando pisos de la misma manera hasta que el pastel esté completamente armado.

## Construcción de la columna del centro (soporte para pisos altos) (pág. 226)

1. Use bases del mismo tamaño de las pilas, o si las pilas tienen forma, corte bases para que se adapten a esas formas. Haga un agujero de nivel adecuado para cada pila, excepto para el piso superior, para así encontrar el centro exacto para las columnas. Doble el papel en cuatro partes. Marque la parte para hacer un agujero en el centro. Pruebe el tamaño del agujero deslizando una columna a través del mismo, y ajuste el tamaño a fuerza necesaria. Trace el patrón del agujero sobre la base para pastel preparado y corte. Corte también un agujero en la base del piso superior para dejar lugar para la fuerza ciega de la cabeza de la columna. Guarde los patrones para montar los partes superiores del pastel más adelante.



2. El piso de base del pastel se apoyará en una base de 14, 16 o 18 pulgadas de 18 pulg. tiene patas. No use una base inferior de menos de 14 pulg. Para agregar patas a la base inferior, dale vuelta: con pegamento con resistencia adicional, diseñada para pimientos, sujete las seis patas, colocándolas sobre cada una de los puntos de apoyo de la base.



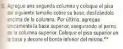
3. Prepare y embelene las pilas, y colóquelas sobre las bases para pastiles preparadas. Haga los anillos centrales para las columnas en todas las pilas excepto en el piso superior. Marque la parte superior de los pimientos con el patrón de papel marcado correspondiente. Corte el agujero presionando el tubo Cake Cone (pág. 226) a través del piso, derecho y hasta el fondo. Sostenga derecho el Cake Cone, retire y gire sobre la cabeza la parte de arriba, para regular el centro de la pila.



4. Arrolle una columna en la base preparada y en el punto inferior de la columna docto abajo de la base. Deslice el piso del siguiente tamaño sobre su base encima de la columna.



5. Agregue una segunda columna y coloque el piso del siguiente tamaño sobre su base, deslizando encima de la columna. Por último, agregue únicamente la base superior, asegurando el punto de la columna superior. Coloque el piso superior en la base y decore el borde inferior del mismo.



## Construcción con juego de pilares con forma de globos

Estos elegantes globos con anillos perles (pág. 228) tienen un juego individual de cuatro globos de 7 pulg., 2 1/2 pulg., o 5 pulg. Los globos de 3 pulg. deberán usarse para apoyar el pastel de base únicamente. Tienen un canal central reforzado que elimina la necesidad de pilares. Los juegos de 7 y 2 1/2 pulg. deberán usarse con pilares "scallops" de 5 pulg. Incluidos en el juego, no utilice estos juegos para apoyar el pastel de base. El diseño de su pastel podrá usar una base en vez de los globos de 3 pulg. para apoyar el pastel de base, como se indica a continuación.



1. Coloque la base separadora sosteniendo el pastel de base sobre el juego de globos base de 3 pulg. o sobre una base gruesa. Como la base separadora que sostendrá el pastel arriba, marque el pastel de base para colocar las pilas (consulte la construcción con pilares para introducción, pág. 112) (consulte la base).



2. Introduzca los pilares en el pastel central sobre la línea marcada para que descansen en la base separadora o base. Coloque los globos del tamaño correcto (2 1/2 pulg. para el pastel que aporace aquí sobre su pilares. Marque los pilares donde se entrelazan por encima de los globos. Los pilares cortados deben ser iguales a la altura del pastel de base más la altura de cada globo.



3. Recorte los pilares en las marcas con un cuchillo para manualidades o con un cuchillo de queso.



4. Introduzca los pilares en el pastel de base. Coloque los globos sobre los pilares.



5. Coloque el piso sobre los globos.



6. Agregue juegos adicionales para más pisos.



## Construcción con pisos a medida

Nuestro juego para exhibir pasteles con pisos a medida (pág. 228) presenta separadores anillos en tela que se pegan una excéntrica trampa a su diseño de pisos. Los 2 pisos superiores se decoran en bases del mismo tamaño, luego se transportan a la recepción en bases más grandes, para que los pastiles puedan pasarse fácilmente a los bases separadores en el momento del servicio. Los bordes inferiores se agregan luego a estos pisos. El exhibidor recomendado para los separadores para pisos a medida incluye un pastel de base de 14 pulg., un pastel central de 10 pulg. y un pastel superior de 6 pulg.



1. Embelene los pastiles, coloque el pastel de base de 14 pulg. en la base de 18 pulg. envuelva el papel de aluminio o en la base pintada de 18 pulg. (pág. 123). Coloque los pastiles central de 10 pulg. y superior de 6 pulg. sobre bases del mismo tamaño. Marque los puntos de 14 pulg. y 10 pulg. para colocar los pastiles. Centre la base de 6 pulg. del juego de pisos a medida sobre el pastel de 14 pulg. y presione suavemente para que quede la marca impresa. Retire. Utilice este delineado para guiar la inserción de los pastiles.



2. Pastel de 14 pulg. con pastiles insertados (página 112). Coloque la base de 6 pulg. del juego en la parte superior del pastel de 10 pulg. y repita el proceso para marcar e introducir los pastiles. Complete la decoración sobre los pastiles, excepto los bordes inferiores de los pastiles central de 10 pulg. y superior de 6 pulg., que se harán en la recepción. Sujete los pastiles de 10 pulg. y 6 pulg. a las bases más grandes antes de llevarlos a la recepción.



3. Coloque la base de 12 pulg. (página 112) sobre el pastel de 14 pulg. Centre la base separadora grande (12 pulg.) sobre la base y haga presión hacia abajo sobre los pisos. Coloque la base de 8 pulg. (página 112) sobre la parte superior de la base separadora grande. Coloque la segunda base de 8 pulg. (página 112) sobre la mesa. Centre la base separadora pequeña (8 pulg.) sobre la base y haga presión hacia abajo sobre los pisos. Coloque la base de 6 pulg. (página 112) sobre la parte superior de la base separadora chica.



4. En la recepción, coloque la base separadora grande, con una base de 8 pulg. en la parte superior y la base de 12 pulg. arriba, en el pastel de base. Retire los pastiles de 10 pulg. y 6 pulg. de las bases grandes donde están. Coloque el pastel de 14 pulg. sobre la base separadora grande.



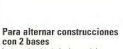
5. Agregue el borde inferior al pastel de 18 pulg. Coloque la base separadora chica, con la base de 6 pulg. en la parte inferior y la base de 12 pulg. arriba, sobre el pastel de 14 pulg. Coloque el pastel de 8 pulg. sobre la base separadora chica. Agregue el borde inferior.

## Para usar el envoltorio de acetato para los pisos a medida

1. Introduzca fotografías, papel con patrón o tela en las hendiduras del envoltorio de acetato. Recorte los artículos insertados a la medida necesaria.



2. Envuelva el acetato alrededor de la base separadora y ajuste los adornos de Vela®.



## Para alternar construcciones con 2 bases

Los juegos de recipientes fondos acanalados y de separadores de anillo que se montan a continuación se arman en forma similar a la construcción con pilares y dos bases separadoras (pág. 112); los separadores aportan apoyo en vez de los pilares; cada juego incluye dos bases separadoras. Los pastiles aún deberán usarse pastiles para sostener los pastiles y asegurar las bases separadoras.



Juego de recipientes fondos apañados para separar (pág. 228)



Juego de separadores de espiral (pág. 228)



Coloque pastiles en el pastel de base como para la construcción con pilares y dos bases separadoras. Coloque la base más pequeña del juego sobre el pastel de base (página 112) sobre la mesa. Coloque el recipiente fondo acanalado o el separador de espiral sobre los pastiles. Coloque el siguiente piso sobre la base más grande del juego. Coloque la base (página 112) hacia abajo sobre el separador.

# Recetas

Los pasteles, galletas y demás postres de este Anuario se elaboraron usando recetas favoritas de eficacia comprobada en nuestra cocina. ¡Siga estas instrucciones para los postres decorados que tienen un aspecto y un sabor insuperables!

## RECETAS DE BETÚN

### \*Betún de mantecaquilla (consistencia media)

- 1/2 taza de manteca vegetal sólida
- 1/2 taza de mantecaquilla o margarina, ablandada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente
- 4 tazas de azúcar glas (aproximadamente 1 lb.)
- 2 cucharadas de leche

En un recipiente hondo grande, bata la manteca vegetal y la mantecaquilla con batidora eléctrica hasta que estén cremosas. Agregue la vainilla. Agregue gradualmente el azúcar, 1 taza a la vez, batiendo bien a velocidad media. Batale hasta que los lados y el fondo del betún se vean secos. Agregue leche y bata a velocidad media hasta que esté ligero y cremoso. Montee el recipiente cubierto con un paño húmedo hasta que haya a solidado. Para obtener mejores resultados, remodela el betún en recipientes de plástico o aluminio metálicos e irreflexivos. Refrigerado en un recipiente hermético, este betún puede ser almacenado durante 2 semanas. Vuelva a batir antes de usar.

Reseta unos 3 tazas.

**Para un betún de consistencia suave (para esparcir):**  
Agregue 2 cucharadas de miel de maíz líquida, a la vez.

**Para un betún de color blanco puro (de consistencia firme):** añada la mantecaquilla, sustituyendo por 1/4 taza de manteca vegetal y 1/4 cucharadita de colorante de mantecaquilla (colorante de leche). Agregue 4 cucharaditas de extracto de vaina blanca, o leche para diluir el betún que se usará para embelutar pasteles.

### Betún de mantecaquilla de chocolate

Agregue 1/4 taza de cacao en polvo (los tres cuartos de cucharadita sin endulzar de 1 oz., deshidratado) y 1/4 de cucharadita adicional de leche a la receta de betún de mantecaquilla. Mezcle hasta conseguirlo bien. Para mejorar el cambio de color excepcional, añada entre 1/4 y 1/2 de cucharadita de colorante para caramelo Wilton (pág. 180) en vez de extracto de vaina.

**Betún de chocolate y miel:** sustituya la leche en la receta de betún de mantecaquilla de chocolate por café (uso opcional) o miel.

**Betún de chocolate más suave (opción):** 1/2 taza de chocolate de cacao en polvo (no endulzado) adicional y 1/2 de cucharadita de extracto de vaina blanca de chocolate.

### \*Betún de mantecaquilla blanco nevado (consistencia firme)

- 1/2 taza más 2 cucharadas de agua, divididas
- 1/2 taza de margarina en polvo
- 2 tazas de azúcar glas (aproximadamente 1 lb.)
- 1/2 taza de extracto de vaina blanca (aproximadamente 1 lb.)
- 1/2 taza de extracto de vaina blanca (aproximadamente 1 lb.)
- 2 cucharaditas de miel de maíz líquida
- 1/2 cucharadita de extracto de vaina blanca
- 1/2 cucharadita de extracto de vaina transparente
- 1/2 cucharadita de extracto de vaina transparente

En un recipiente hondo grande, combine 1/2 taza de agua y margarina en polvo, bata con batidora eléctrica a velocidad máxima hasta que se formen picos. Agregue 4 tazas de azúcar, una a la vez, batiendo a velocidad baja después de cada adición. Agregue las 1/2 tazas de azúcar restantes y 2 cucharadas de agua, la manteca vegetal y 1/2 taza de miel a la vez, mezclando bien después de cada adición. Agregue la 1/2 taza de extracto de vaina blanca y el extracto de vaina blanca a la vez hasta obtener una mezcla suave. Reseta unos 7 tazas de betún.

**Para un betún de consistencia suave (para esparcir):** agregue 4 cucharadas más de agua como lo más de más.

**NOTA:** puede hacer el doble sin la mitad de la receta.

### Betún real

- 3 cucharaditas de margarina en polvo (pág. 123)
- 1/2 taza de extracto de vaina blanca (aproximadamente 1 lb.)
- 6 cucharadas de agua

Bata todos los ingredientes a velocidad baja de 10 a 15 minutos (para batidora manual hasta de 10 a 12 minutos) a velocidad alta hasta que el betún forme picos. Reseta unos 7 tazas.

**Betún real diluido:** para diluir para embelutar, agregue 1 cucharadita de agua por taza de betún real. ¡Solo para uso decorativo y esparcir! Agregue 1/2 cucharadita de agua por taza de betún que desea usar para embelutar.

\*Los cambios en las recetas tradicionales de Wilton se realizaron debido a la sustitución de la manteca vegetal hidrogenada por manteca vegetal sin grasa trans.

### Betún de crema batida estabilizada

- 1 taza de crema batida firme
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadas de Piping Gel (pág. 123)
- 1/2 cucharadita de extracto de vaina transparente (pág. 123)

Combine la crema batida con el azúcar en un recipiente. Bata hasta que quede con una consistencia de picos suaves. Agregue el Piping Gel y la vainilla, después siga batiendo hasta que se formen picos firmes. No bata demasiado. Reseta de 11 a 12 tazas.

Como alternativa, puede utilizar cualquier betún no batido congelado o mezcla de cremas empaquetada. Descongele el betún batido en el refrigerador antes de agregarle colorante o de utilizar la para decorar. Lleve la mezcla de cremas empaquetada inmediatamente después de prepararla. No permita que llegue a 23 grados (que a temperatura ambiente, ya que se tornan más blandas para utilizar en decoraciones). Guarde el betún decorado en el refrigerador hasta que esté listo para usar.

### Para una decoración caliente lista para usar de Wilton (pág. 123)

Añada el recipiente del betún, retire el paño de aluminio. Caliente en el microondas a 25% de potencia (intermitente) durante 20 a 30 segundos, revolviendo al menos una vez, hasta que esté listo para usar. Si no dispone de horno microondas, puede calentar el betún en el fondo de un bol con agua caliente para calentar a la misma temperatura.

### Receta del betún Color Flow (concentrado para definir)

- 1 taza + 1 cucharadita de agua
- 1 taza de azúcar glas (aproximadamente 1 lb.)
- 2 cucharadas de miel de Color Flow (pág. 123)

Con batidora eléctrica y velocidad alta, mezcle todos los ingredientes a velocidad baja por 5 minutos. Si está usando una batidora de mano, haga a velocidad alta. Etiqueta Color Flow (colorante líquido) al que se le agregará el betún de colorante. No permita que el betún se seque antes de usar. Agregue el colorante para betún que desee. Reseta aproximadamente 2 tazas de betún.

**Color Flow diluido:** para poder pintar un área delimitada, la receta antes mencionada debe ser diluida con 1/2 cucharadita de agua por cada 1/2 taza de betún (esto es una pizca que se usa a la vez a medida que se usa la consistencia deseada). Utilice una cucharita de plástico para mezclar lentamente. El Color Flow está listo para refinar los áreas delimitadas cuando se seca una pequeña cantidad a la mezcla y desaparece a la vez de la zona.

**NOTA:** los diseños con Color Flow Avanzado mejor se secan, así que planifique su pieza con un semana de anticipación.

### Betún vertido para galletas

Este betún puede ser firme y brillante al usarse. Excelente para usar como betún o para diluir y volver con los pasos 2 a 3.

- 1 taza de azúcar glas (aproximadamente 1 lb.)
- 2 cucharaditas de leche
- 1/2 cucharadita de miel de maíz líquida

Coloque el azúcar y la leche en un recipiente limpio. Revuelva hasta que se hayan mezclado por completo. Agregue la miel de maíz y mezcle bien. Para refinar aspectos, añada betún diluido (para perfumarse) cucharadas de miel de maíz líquida hasta que se llegue a la consistencia deseada.

## RECETA DE GALLITAS

### Galletas extendidas

- 1 taza (2 tazas) de mantecaquilla sin sal, ablandada
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de extracto de vaina transparente (pág. 123)
- 1/2 cucharadita de extracto de vaina sin color (pág. 123)
- 2/3 tazas de harina de uso universal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal

Precaliente el horno a 400 °F. En un recipiente hondo grande, con batidora eléctrica, bata la mantecaquilla con el azúcar hasta que esté cremosa y añada una consistencia firme y espesa. Agregue los huevos a velocidad media. Combine la vaina, el polvo para hornear y la sal; agregue a la mezcla de mantecaquilla 1 taza a la vez, mezclando después de cada adición. No refrigerar a menos. Divida la masa en 2 tazas. En una superficie ligeramente ablandada, cada bola hasta formar un círculo de aproximadamente 10 pulgadas de ancho y 1/4 pulg. de grosor. Sumerga los cantos de galletas en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en un horno precaliente a 400 °F durante de 8 a 12 minutos a hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Retire alrededor de 2 decenas de galletas. Puede hacer el doble de la receta.

### Masa para galletas extendidas de chocolate

- 1/2 taza (1 1/2 tazas) de mantecaquilla o margarina, ablandada
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vaina
- 3 cucharadas (3 oz.) de chocolate sin endulzar, derretido y enfriado
- 1 taza de harina de uso universal
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Precaliente el horno a 375 °F. En un recipiente hondo grande, con batidora eléctrica, bata la mantecaquilla con el azúcar hasta que esté cremosa y añada uno cucharadita de vaina y espesores. Agregue los huevos y la vaina, mezclando bien. Mezcle el chocolate. Combine la harina y el polvo para hornear; agregue a la mezcla de mantecaquilla 1 taza a la vez, mezclando después de cada adición. Cubra y enfríe hasta que esté frío, ablandado a 1 hora.

Extendiendo la masa a aproximadamente 1/4 pulg. de grosor. Sumerja los cantos de galletas en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una plancha con galletas sin engrasar de 8 a 12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Póngalas en la nevera y deje enfriar por completa. Reseta de 2 a 2 decenas y 1/2 de galletas.

### País de jengibre de la abuela

- De 5 a 5 1/2 tazas de harina de uso universal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de miel de jengibre molido
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de vaina mezclada molido
- 1 cucharadita de extracto de vaina
- 1 taza de manteca vegetal sólida
- 1 taza de azúcar granulada
- 1/2 taza de miel no sulfurada
- 2 huevos batidos

Precaliente el horno a 375 °F. Mezcle bien la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y la vaina espesada. Bata la manteca vegetal en una cacerola grande. Deje enfriar un poco. Agregue el azúcar, la miel y los huevos a la cacerola; mezcle bien. Agregue 4 tazas de los ingredientes secos y mezcle bien.

Para la masa a una superficie ligeramente enharinada, incorpore amasando los ingredientes secos restantes. Añada un poco más de harina, si fuera necesario, para que la masa quede firme.

Salde una superficie ligeramente enharinada, extienda 1/4 pulg. de grosor para las galletas. Hornee en una plancha con galletas sin engrasar. Para las galletas de tamaño pequeño y mediano, hornee de 8 a 10 minutos, y para las galletas grandes, hornee de 10 a 15 minutos.

Reseta 40 galletas de tamaño mediano.

**NOTA:** si se va a utilizar la masa para la pan de jengibre enroscado, envolúvelo con envoltura plástica y refrigere. La masa refrigerada se conserva por una semana.

2. Sumerga la melaza por 1/2 taza de miel de maíz líquida para hacer masa de pan de jengibre rubio.

## RECETAS DE ESPECIALIDADES

### Mousse de queso

- 1 paquete (8 oz.) de queso crema, ablandado
- 1 taza (1/2 oz.) de jalea o conserva de frutas sin azúcar
- 1 taza de mousse de betún batido Wilton (pág. 123)

En un recipiente hondo grande, bata el queso crema con batidora eléctrica a velocidad media hasta que esté suave y cremoso. Agregue la jalea, batiendo, mezcle bien.

Prepara la mezcla de betún batido según las instrucciones del envase. Agregue a la mezcla de queso crema, mezcle bien. Uselo inmediatamente o guárdelo tapado en el refrigerador durante hasta 5 días. Reseta 6 tazas.

### Mousse de queso crema

- 2 1/2 tazas de crema batida
- 4 paquetes (8 oz.) de queso crema sin sal
- 1 taza de queso fresco
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1 cucharadita de extracto de vaina
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de azúcar concentrado de fructo

En un molde con spray recubierto para moldeo, si es posible, bata la crema con envoltura de plástico y rocíe con spray.

En un recipiente hondo grande, bata la crema con batidora eléctrica hasta que se formen picos suaves. Agregue el azúcar hasta que esté lista para usar. En una cacerola mediana, combine la gelatina con agua; deje reposar 5 minutos. Cocine a fuego lento durante 5 minutos, revolviendo constantemente, a hasta que la gelatina esté totalmente disuelta. En un recipiente hondo grande, bata el queso crema y el azúcar con batidora eléctrica hasta que quede suave y espesado; agregue la vaina, el jugo de limón y el azúcar concentrado; mezcle bien. Agregue la gelatina disuelta, batiendo energéticamente la crema batida. Vuelva en el molde preparado. Deje en el refrigerador hasta que esté firme, lo que tomará unas 4 horas o de un día para el uso. Reseta unos 10 a 20 porciones.

### Pasta de azúcar de Cheddar picante

- 4 tazas (16 oz.) de queso Cheddar medianamente fuerte, rallado
- 2 paquetes (8 oz.) de queso amaro de queso crema, ablandado

4 cucharaditas de miel empaquetada para saborizar hasta 1 taza (8 oz.) de chiles verdes picados, sin escurrirlos

Receta ligeramente el molde con spray recubierto para moldeo; forro con envoltura de plástico. Con batidora eléctrica a velocidad de alto y velocidad media, mezcle todos los ingredientes salvo los chiles. Incorpore los chiles. Previene el olor del molde preparado. Cubra y enfríe hasta que esté firme, varias horas o de un día para el uso. Reseta unos 20 porciones.

Reseta unos 20 porciones (si se aplican como para 4 mollos; Molde 10).











## Bullón de zigzags

Esta es la aplicación idealizada que necesita para hacer bullones, pero para agregar dimensiones en los bordes laterales.



**Práctico con día 17**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 45° a las 3:00 (R30)

**Sostenga la daga:** Igualmente tocando la superficie

1. Comience a hacer apretando suavemente, dejando oprimir con más fuerza hacia el centro del bollo, después vuelva a apretar gradualmente, con suavidad para formar el extremo en punta.
2. Para finalizar cada bullón, deje de apretar y retire la daga.
3. Repita la aplicación mientras mueva la daga en línea recta para formar una hilera de bullones.

## Cancha

La cancha es la técnica más sencilla de todas, y es la base para muchos estilos. Levante la daga igualmente cuando haga las canchas para evitar una apariencia irregular.



**Práctico con día 21**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 45° a las 3:00

**Sostenga la daga:** Igualmente por encima de la superficie

1. Sostenga la manga a las 6:00, para poder levantar la daga. Levante la daga desde el centro de la superficie.
2. Repita con fuerza, dejando que el bollo salga en forma abundante a medida que levanta la daga, no levante la manga. Repita gradualmente la presión mientras haga la daga hasta que toque la superficie.
3. Deje de apretar y retire la daga, sin levantarla de la superficie, para tensionar la cancha en punta.
4. Para hacer un borde de canchas, levante el extremo de su primera cancha a modo que el extremo de la cancha cubra la cola de la cancha anterior para formar una cadena perfecta.

## Canchas invertidas

Las canchas invertidas le dan espectacularidad a sus bollos inferiores y superiores y para áreas seleccionadas en el pastel, añaden un maravilloso efecto de movimiento. La aplicación queda aún más elegante si se termina con un punto a una estrella en el centro de cada curva de la cancha.



**Práctico con día 21**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 45° a las 6:00

**Sostenga la daga:** Igualmente por encima de la superficie

1. Mantenga consistentemente a formar una cancha, oprimiendo con fuerza, dejando que el bollo salga en forma abundante.
2. Forme una cancha, moviendo la daga de las 9:00 (3:00) a las 12:00, a las 6:00. Aligere la presión y baje la daga, y tire hacia adentro a las 6:00 para formar una cola.
3. Repita con una cancha y corra de las 3:00 (9:00) a las 12:00, a las 6:00.
4. Para hacer un borde con canchas invertidas, trace una cadena de canchas invertidas en espiral, con el extremo en abanico de cada curva, corriendo en sentido de la cola de la cancha anterior. Si usted está haciendo el borde en un pastel redondo, haga el pastel redondo trabado para que la parte trasera de la manga quede a las 6:00 y extienda hacia la cola.

## Cordon

Tienen sus canchas trazadas con bollos marjados y bordes. Encuentra la línea para pastales sencillos como el del queso o molidos. Puede hacer en cordón que haga fantasías con días de estralo y redondas los días de tejido de canchas, con el lado de la cinta a los lados arriba.



**Práctico con día 21**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 45° a las 12:00 (R30)

**Sostenga la daga:** Igualmente tocando la superficie

1. Utilizado una presión regular y pareja, mueva la daga suavemente hacia los lados para formar una cinta en forma de "S". Deje de presionar, retire la daga.
2. Introduzca la daga debajo de la cancha inferior de la "S".
3. Durante la manga con presión anterior mientras la daga hacia abajo y después levante la daga. Mueva para arriba y por encima de la cola de la "S" mientras continúa presionando para formar un gancho.
4. Siga espaciando de forma pareja y haciendo avances en "S" del mismo grado, largo y controlado en general. Asegúrese de encerrar la daga en la curva inferior de la "S" anterior antes de comenzar a apretar para asegurar la apariencia limpia y continua de un cordón.

## Movimiento en "o"

Los bollos cambian a forma de "o" funcionan mejor en un bollo inferior, o como un bollo del centro. Si tiene que detenerse en su bollo para cambiar de posición, empiece su daga al final de la "o" y baje trazando para mantener la apariencia suave.



**Práctico con día 15**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 45° a las 2:30 (R30)

**Sostenga la daga:** Igualmente por encima de la superficie

1. Comenzando con la manga en un ángulo de 45°, y en el borde inferior, deje salir el bollo con presión uniforme, moviendo la daga hacia arriba, a la derecha.
2. ... y alrededor como si estuviera la letra "o".
3. Repita para completar el bollo, utilizando una presión regular y pareja. Para finalizar, deje de apretar y retire la daga. Puede cambiar la apariencia del borde con movimiento en "o" haciendo líneas "n" juntas y estradas.

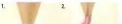
## Reseta

**Práctico con día 15**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 57°

**Sostenga la daga:** Igualmente tocando la superficie



1. Manteniendo la daga igualmente por encima de la superficie, deje salir el bollo para formar una reseta, y sin hacer presión, mueva la daga en una rotación completa y completa, comenzando a las 9:00 (3:00), moviéndose hacia las 12:00.
2. Luego hacia las 3:00 (9:00) y las 6:00.
3. Terminando nuevamente a las 9:00 (3:00).
4. Deje de presionar y retire la daga.

## DUYAS MÚLTIPLES

### Flores de gota en espiral

La apariencia formada le da un bello efecto de movimiento al pastel. Debe apretar y girar al mismo tiempo.



**Práctico con día 25, 2, use el cople grande**

**Consistencia del bollo:** use bollo mediano para los bollos, mover para el centro

**Posición de la manga:** 57°

**Sostenga la daga:** Igualmente por encima de la superficie

1. Gire su muñeca hacia adentro antes de trazar. Sostenga la manga en forma vertical, apenas tocando la superficie. Gire su muñeca una vuelta entera. Comenzando con la parte plana de sus muñecas a las 10:00 (3:00). Mientras deje salir el bollo, gire lentamente su mano, con las muñecas finalizando a las 12:00.
2. Deje de apretar y retire la daga.
3. Haga un punto en el centro de la flor con la daga 3, sosteniendo su manga en forma vertical y manteniendo la daga hacia el centro apriete. Deje de apretar, levante la daga y retirela.

## DUYAS PARA TEJIDO DE CANASTA

Puede utilizar diferentes duyas para variar el efecto del tejido.



**Práctico con día 17**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 45° a las 6:00 para trazar

**Posición de la manga:** 45° a las 3:00 (R30) para líneas horizontales

**Sostenga la daga:** Igualmente tocando la superficie, con el lado cerrado hacia arriba.

1. Tome una franja vertical de bollo desde arriba hacia abajo (la muestra el lado cerrado hacia arriba).
2. Trace franjas cortas horizontales de bollo a través de la franja vertical comenzando desde arriba. (El espacio entre las franjas deberá ser igual al ancho de la abertura de la daga). Trace la siguiente franja vertical encima de las anteriores de las franjas horizontales. Comience con la siguiente franja de franjas horizontales haciendo la daga debajo de la primera franja vertical.
3. Repita el proceso haciendo franjas verticales y horizontales hasta que logre el efecto de tejido canasta. Cada nuevo conjunto deberá ajustarse entre las franjas del conjunto anterior.

## DUYAS DE PÉTALOS

### Olanes

A todos les encanta el elegante movimiento de un olán. Las ondulaciones hacen más interesante su pastel. Olanes para formar bordes superiores, como marco para una placa o para resaltar las ondulaciones de muñecas y los giratos de bollo.



**Práctico con día 194**

**Consistencia del bollo: mediana**

**Posición de la manga:** 45° a las 2:30 (R30)

**Sostenga la daga:** el extremo ancho tocando la superficie igualmente, sin el extremo angosto hacia abajo, aléjelo de la superficie.

1. Mantenga el extremo ancho de su daga tocando el pastel, con el extremo angosto hacia abajo. Mueva su muñeca hacia arriba y levante el bollo.
2. Mueva la muñeca hacia abajo para completar un rallo del olán.
3. Repita el movimiento de arriba hacia abajo.
4. Levante y baje el extremo angosto a medida que se mueva alrededor del pastel. Repita este movimiento para todos los olanes.

## Moño

El moño tiene muchas caras. Crear una apariencia diferente usando una daga diferente, la redonda, la de cortejo o la de pétalo servirá.



**Práctico con día 154**

**Consistencia del bollo: mediana**

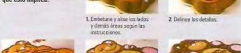
**Posición de la manga:** 45° a las 6:00

**Sostenga la daga:** Igualmente tocando la superficie y el bollo angosto recto hacia arriba.

1. Con el extremo angosto de la daga apoyando hacia arriba, contra, moviendo la daga hacia arriba y alrededor hacia la izquierda, y levante al punto de punta.
2. Continúe con el movimiento circular, haciendo un segundo lazo a la derecha.
3. Los dos lazos formarán un número 8.
4. Manteniendo la manga en la misma posición, repase al centro y haga dos cintas.

## DECORACIÓN PASO A PASO DE LOS PASTELES CON FORMAS WILTON

Cuando decore un pastel que está cubierto de estrellas, aquí tendrá los fáciles pasos que esto implica.



1. Embellezca y alise los lados y demás áreas según las instrucciones.
2. Defina los detalles.
3. Trace los rasgos faciales y detalles pequeños.
4. Cubra las áreas con estrellas, franjas, zigzags o puntos.
5. Agregue el mensaje. Adorne la parte superior e inferior en los bordes. Quite flores o adornos.



## FLORES EN CLAVOS PARA LIRIOS

### Cómo usar un clavo para lirios

Utilice un clavo para lirios la ayuda a obtener flores verticales de copa. Utilice clavos de diferentes tamaños para flores grandes y pequeñas. Las clavos tienen desde 1/4 hasta 2 1/2 pulg. de diámetro. Para obtener flores en su clavo para lirios, primero debes ser forrados con papel de aluminio. Esto hace que sea posible remover la hoja del clavo. Para evitar que el aluminio de su clavo para lirios se mueva al hacer las flores, pegue un punto de betún en el clavo antes de agregar el aluminio. Coloque un cuadrado de aluminio de 2 pulg. en la mitad inferior del clavo para lirios. Suavemente presione la mitad superior en el aluminio y levante.

Agitar flores necesitan moldes de papel aluminio para flores de puro fondo. Para cada flor, presione el aluminio hasta la mitad del clavo. Sostenga el clavo para lirios entre el dedo índice y el índice de su mano izquierda (derecha) y gire lentamente hacia la izquierda (derecha) mientras deja salir el betún con la manga para decorar sostenida en la mano derecha (izquierda). Retire el molde de papel de aluminio con la flor y deje secar.

### Lirio

Si las pétalos se separan mientras trazo, resacarde ligeramente la daga introduciendo una espátula fina en la abertura.



**Practique con:** daga 18, 14

**Consistencia del betón:** betón firme

**Posible de la manga:** para pétalos, 45° a las 300 (1000); para el centro, 90°

**Sostenga la daga:** para los pétalos, ligeramente tocando la superficie del clavo, la abertura ancho paralelo a la superficie; para el centro, ligeramente por encima de la línea de la flor

1. Envuelva 1/2 pulg. del clavo para lirios con papel de aluminio. Utilice la daga 18. Tague el buco del centro del clavo con la daga y oprima, haciendo el pétalo hacia arriba y por encima del borde del molde de papel de aluminio. Decore la presión a medida que alcanza el extremo del pétalo, esperando antes de dejar de presionar y retirando daga, tocando el pétalo hacia la parte.
2. Trace 2 pétalos más.
3. Trace 3 pétalos más entre los espacios abismales.
4. Agregue un centro de estrellas con la daga 14 a introducir los estambres.

**NOTA:** los estándares no son comensurables.

## FOLLAJE FLORAL

### Hoja

**Practique con:** daga 352, 47, 306

**Consistencia del betón:** betón de mantillo dividido con el de más

**Posible de la manga:** 45° a las 6 (60)

**Sostenga la daga:** ligeramente tocando la superficie, con la abertura ancho paralelo a la superficie



**Hoja básica**

**daga 352**

**Hoja con**

**remolacha**

**daga 67**

**Hoja grande**

**daga 366**

Utilice un cople grande

1. Oprima fuerte para construir la base y al mismo tiempo, levante ligeramente la daga.
2. Reduje la presión mientras acerca la daga hacia usted, para que la hoja termine en punto.
3. Deje de oprimir y levante.

### Enredaderas

**Practique con:** daga 3

**Consistencia del betón:** suave

**Posible de la manga:** 45° a las 300 (1000)

**Sostenga la daga:** ligeramente tocando la superficie



1. Toque su daga ligeramente en la superficie a medida que comienza a oprimir, después levante oprimos sobre la superficie a medida que hace el tallo.

2. Mueva la daga suavemente hacia arriba y hacia abajo para formar "valles y colinas." Para terminar la línea, deje de oprimir y deslice la daga por la superficie.

3. Agregue un segundo tallo conectado, comenzando con el tallo central, dejando de presionar mientras va formando una punta.

## Elaboración de figuras

Elaborar figuras es una manera de realmente dar personalidad a su pastel. Sus figuras pueden ser tan reales o tan caricaturescas como desee. Comience con una base, después agregue formas familiares como los puntos, bolas e hileras que dan la decoración perfecta.

### Hadas

(vea *Brique de hadas*, pág. 104)



Haga 3 hadas en pétalos de paleta. Use el patrón de hada y betón más. Copie las patinetas, de ocho años o paque los primeros a la base para pastel. Corte con papel encendido, molde ligeramente con spray vegetal para moldes. Con la daga 6, trace el cuerpo en forma de trazo, defina los brazos y las piernas, haga una bola para la cabeza. Mueva a trazar la línea con la daga 5, agregue la boca con cuarenta hechas con la daga 5, y defina los zapatos. Trace las manos, y la nariz en punto y el cabello en espiral con la daga 2. Trace los ojos en punto y defina la boca con la daga 1. Haga los brazos introduciendo espigueta de la paja, de largo a través de la abertura de la daga 2, oprima suavemente y retire el espigueta cubierto con betón. Introduzca los en el cable. Deje secar: retire del papel encendido y apunte las alas (parapadas por anticipado) con puntos de caramelo derretido. Sujete un palito de paleta de 1/4 pulg. a la parte trasera del hada, para colorear: retire del azúcar. Sujeto palitos de paleta de 1/4 pulg. de largo a la parte trasera de las 2 hadas restantes, en forma vertical para el hada que irá sobre el pastel de 14 pulg. y en forma horizontal para el hada que irá sobre el lado del pastel de 14 pulg. Deje secar: todo.

### Familia

(vea *Sorpresa de Papá Noel*, pág. 48)

Trace las figuras sobre el pastel con betón de mantillo. Trace las barbas y los pijamas con la daga 7 (añade dando golpecitos suaves con el dedo anular en el mantillo). Agregue las cabezas en forma de bola con la daga 7 (aplastado y aliviana con el dedo anular en el mantillo). Agregue brazos delineados con la daga 7 (marcas en punto con la daga 3. Trace el cabello en espiral y puntos para los ojos y la boca con la daga 3.

### Niños en paletas

(vea *¡Juguete con las paletas*, pág. 104)



Coloque las paletas sobre una base envuelta en papel encendido.

Con betón real, trace una bola con la daga 12 para la cabeza, y defina los brazos y las piernas con la daga 8. Agregue manos y dedos en punto con la daga 3. Agregue puntos para los zapatos con la daga 5. Use la daga 2 para trazar puntos para los ojos, defina los detalles en las cabezas y las orejas (dónde sea necesario) para el espiral, defina en forma curvada los peinados. Con la daga 1, trace puntos en la boca y las papilas, trace las bocas en hilera y los moños en el cuello. Deje secar: Rinden porciones individuales.



### Fanáticos de las carreras, banderines y tiras con mensajes

(vea *¡De la vuelta de la victoria*, pág. 34)



Para los fanáticos, copie los patrones y píquelos a las bases: corte con papel encendido. Usando betón real, trace bolas para las cabezas con la daga 12 (aplana y aliviana con el dedo anular en el mantillo). Para los fanáticos más pequeños, con la daga 6 para trazar los brazos, los hombros y el cuerpo del/los; para los fanáticos más grandes, use la daga 8. Trace los brazos y los dedos de los fanáticos más pequeños con la daga 2 y de los fanáticos más grandes con la daga 3. Para todos los fanáticos, agregue peinados con la daga 3. Deje secar: retire del papel encendido y apunte las alas (parapadas por anticipado) con puntos de caramelo derretido. Sujete un palito de paleta de 1/4 pulg. a la parte trasera de los fanáticos con betón real, dejando 1/4 pulg. sobresaliendo para introducirlos en el pastel. Deje secar: Para los banderines, corte formas de cartulina con el patrón. Píquelos a palitos de paleta de 1/4 pulg. Para los mensajes, corte tiras de 1 pulg. de ancho, imprima el mensaje con FoodWriter.

## Otras técnicas para decorar

### Peinado

**Proyecto con:** Icing Sculptor™, pero o tejaquito para decorar, copiar (tamaño 11 cm x 11 cm) (pág. 132)  
**Consideración del hecho:** antes de montar el pastel, asegúrese de que el peinado sea perfecto.



Cubre el pastel con una capa un poco más gruesa de bechamel para que los aristas del peine no toquen el pastel. Pinta inmediatamente después de emborillar el pastel, mientras el bechamel está húmedo. La colocación de un solo peine ayuda a que el peinado sea perfecto. Utilice el Icing Sculptor™, peine o tejaquito para decorar para añadir diferentes efectos coloridos a su pastel emborrillado. Elija el tipo de efecto que desee, active o extienda, y después pinte con un solo peine ayuda a que el peinado sea perfecto. Los aristas están perfilados o lisos, dependiendo de la cuchilla del Icing Sculptor™ a la del lado del peine o tejaquito para decorar que utiliza.

### Icing Sculptor™

Selecciona las cuchillas para escoger que desee y colócalas dentro del soporte. Presione el resaca sobre el pastel emborrillado a medida que rote el pastel en el plato giratorio. Mueve y combina entre las 61 cuchillas para lograr el aspecto perfecto para su pastel.



### Impresión de patrones

El truco para hacer diseños uniformes y escritura o imágenes parecidas es utilizar un patrón para imprimir (pág. 138). Simplemente imprime el diseño en cualquier papel, incluyendo el fondant. Utilice el peine para imprimir emborrillado en los lados del pastel para un hermoso efecto botánico.



**Proyecto con:** Hoja 2, 16

**Consideración del hecho:** media

**Peinado de la manga:** 15" a las 280

**Suaviza la capa:** ligeramente por encima de la superficie.

1. Suavemente presione el botón en su pastel emborrillado para imprimir.
2. Deslice el diseño impreso con bechamel, utilizando la hoja de su elección. Cambie la hoja para cambiar la apariencia de cada impresión.

### Cómo teñir coco rallado

Ponga la cantidad deseada de coco en una bolsa plástica, añada unas pocas gotas de colorante y amase hasta que el color se haya combinado en forma pareja. Deje secar sobre papel encerado.

### Baño de espagueti



Rempe espagueti crudo dándole la longitud deseada. Use la manga para decorar con la hoja específica y bechamel real o de mantecquilla, según se especifique en las instrucciones del pastel. Introduzca un espagueti en el extremo abierto de la hoja, luego, a lo largo que aprieta la manga, retire el espagueti de la hoja, cubriendo el espagueti con bechamel. Introduzca el extremo sin cubrir en un bloque de espuma para que se seque.

### Galletas de peregrinos e indios

(ver El primer día de Acción de Gracias, pág. 43)



Prepara la masa para galletas extendidas. Corte los figuras con el cortador de hombrado de peregrino grande del juego de 181 cortadores (pág. 152), con el árbol de Navidad grande del juego de 101 cortadores, corte 2 caballetes de soporte para cada uno. Corte un árbol grande, recorte el tronco y cómelo a la mitad para formar 2 caballetes triangulares. Hornea y deje enfriar las galletas. **Para todo:** decore con bechamel real. Con la hoja 6, defina y rellene la ropa y las caras (alce dando golpes sencillos con el dedo sobre todo en marcado). Tome los brazos con la hoja 24 y las manos con la hoja 8. Trace líneas y rasguños para el cabello con la hoja 2, la nariz con punta con la hoja 6 y la boca y los ojos en líneas con la hoja 1.



**Para los indios:** corte una de fondant de 1/4 pulg para los vestidos y plumas de fondant de 1 pulg; sequeles con bechamel real. Use bechamel real y la hoja 2 para agregar los detalles de las plumas, los brazos del caballo y las flechas de las caracas. **Para la mujer peregrina:** con fondant, forme la parte superior del sombrero y el ala, seque. Trace el cuello y los pechos de bechamel con la hoja 2. **Para el hombre peregrino:** con fondant, haga la parte superior del sombrero, seque. Corte tiras de fondant de 1/4 pulg para la banda del sombrero, un cuadrado amarillo para la hebilla y un cuadrado blanco más pequeño para el centro; seque todo. Corte una tira de fondant de 1/4 pulg para el ala del sombrero, seque. Delinee y coloree el cuello con bechamel. **Para todo:** cuando estén secos, seque los caballetes a la parte trasera con bechamel real. Deje secar.

### Efecto "esponja"



1. Vierta Icing Wilton o bechamel real o de mantecquilla diluida en una bandeja de colores. Sumerja un trozo de papel encerado o una hoja de papel arrugado dentro del colorante. Presione sobre papel pergamino o sobre una toalla de papel.
2. Presione ligeramente sobre la superficie emborrillada del pastel.
3. Continúe aplicando colorante con el efecto "esponja" hasta que la superficie esté cubierta. Si algún área luce muy clara, rellene con un poco más de colorante.

### Charquitos



Bechamel real diluida, agregando 1/4 cucharadita de agua por cada 1/4 taza de bechamel. El bechamel real solo para decorar cuando se desee usar partes sobre la mezcla y también se descomponga a la cuenta de 18. Sobre papel encerado, trace una bola de 1/4 x 1/4 pulg. de diámetro, dependiendo de las instrucciones del proyecto, con bechamel real diluido en una manga de papel pergamino cortada. Deje secar 48 horas. Deje secar siguiendo las instrucciones del proyecto.

### Guirnaldas de flores

(ver Esféricas y a la guirnalda, pág. 89)



Haga 26 cálculos con alambre para las rosas, usando trozos de 5 pulg. de largo de alambre calibre 22. En un cuadrado de papel encerado, usando bechamel real, trace un cono con la hoja 10. Haga un garcillo de 1/4 pulg. en el extremo del alambre. Introduzca el garcillo en el cono. Con un pincel, fíjese el alambre, alíen y móvase el botón sobre el alambre. Introduzca el otro extremo del alambre en un bloque de espuma para secar. Haga 26 cálculos con alambre, con la hoja 5, para las flores de margarita, usando trozos de 5 pulg. de alambre calibre 22, solo el mismo procedimiento que para los bases de rosas, y deje secar sobre un bloque de espuma.



Seque las flores de margarita y las cálculos con bechamel real, deje secar. Prepare 26 cálculos, usando trozos de alambre calibre 22 de 5 pulg. de largo alrededor de un pedazo de madera, dejando recta aproximadamente 175 pulg. Para las guirnaldas, corte trozos de alambre calibre 20 de 36 pulg. con cinta de florista. Cuando se hayan secado todas las flores, anhe guirnaldas de flores, sujetando las flores a los alambres de 36 pulg. con cinta de florista. Aborne flores de margarita y rosas, colocándolas a aproximadamente 175 pulg. de distancia. Sujete flores y cálculos verdes de Wilton con cinta de florista, déjelas los tellos para que se vean naturales.



## CÓMO PINCELAR LAS DECORACIONES CON POLVO DE PERLAS PEARL DUST™

Es fácil agregar un toque brillante a las decoraciones de fondant y caramelo con el polvo de perlas de Wilton (pág. 138). Este polvo **seguro para los alimentos** crea destellos ricos y luminosos en flores, moños, letras y más. Para aplicarlo, tan solo píncele sobre su decoración con un pincel de artista suave. O, para pintar decoraciones, vierta una pequeña cantidad de vainilla transparente, jugo de limón o vodka en una covedad o una placa para dorreír caramelo, agregue una pequeña cantidad de polvo de perlas, revuelva y píncele sobre su decoración.



### Técnicas para fondant/pasta de goma

Posta de fondant, cono de helado  
y caramelos envueltos

base de helado de chocolate con dulce de leche, pag. 327



Pasa los caramelos de fondant oscuros, enfile los caramelos neonidos violeta y 4 rosados, atando cada uno de 1 pulg. apilados a 1/4 pulg. de grosor. Ponle 4 caramelos rectangulares azules y 4 amarillos, formando troncos de 1 x 1/2 pulg. de diámetro. **Pasa los envoltorios**, haciendo fondant blanco a 1/4 pulg. de grosor y corto rectángulos de 1 x 1/2 pulg. Pícelos 1 borde largo con agua, y firme algunos perforando juntos los lados. Sujete los envoltorios a los extremos de los caramelos con un poco humedecido de azúcar.

**Explosiones de papel, crayola y manos de fondant**

— *Uma está aí, não está? Não, não.*



las explosiones de papel, agregue un cachuchito de Guan-Tse a 8 cc. de fandango, una amarilla liviana. Endereza a 16 cc. de grasas, con cuatro cacaos 2n explosiones. Deje secar sobre un plato de cerámica, en un ambiente seco y oscuro. **Para la crepla,** agregue 14 cachuchitos de Guan-Tse a 2 cc. de fandango, más una combinación de amarillo liviano y amarillo oscuro. Enderece a 2 cc. de 50 p.p. de dióxido de hierro de como resacas superiores. Con la ayuda del cachuchito, mezcle a 16 cc. de grasas, con cuatro cacaos 2n explosiones. Deje secar a negro 1 cc. de fondo, extendiendo la 5a p.p. de grasas. Como 2n de 140 a 200 p.p. de largo, mezcle alrededor del área marcada de la crepla, como se ve en el primer himno. Para la 3a p.p., agregue una cachuchita de Guan-Tse a 12 cc. de grasas, con cuatro cacaos 2n explosiones. Enderece a 16 cc. de grasas, con cuatro cacaos 2n explosiones. Deje la 3a p.p. en la misma, como un pulito de pasta, haga una pasta para formar tres círculos en cada lado, de 10 mm. y 15 mm. Para la 4ta explosión, cacaos 2n. La pasta transa con un cachuchito y apóndala en un plato de cerámica. Deje secar todos los días en un ambiente seco.

## Tetera y tazas de té de londarri

*Revista de Frigiditas*, vol. 379



Agrega 15 cucharaditas de Guro-Tex a 4 oz. de fundido, extendido a 1/8 pulg. de grueso. Usa el pátino para cortar la tuerca y las 2 tazas de te téle envía el pátino para cortar la seguridad. Deje secar sobre una superficie impermeable con trazo. Decore la tuerca y las tazas con bolón real. Retire las delimitadas las frías y las envías en recipientes con la tapa 1, deje secar. Corte el pátino de 3 pulg. superior a la parte trasera de las tazas de té, dejando 1 pulg. sobresaliendo para envías en el pastel.



## Frutillas

*Anna Tj. de Fruytling, née 379*

Con el patrón sobrio de papel decorado, la daga 8  
botón rosa, delicada y suave  
14 bytes (talce con el dedo  
sumergido en malicón).  
Agregue las semillas en  
punta con la daga 1 y  
luz con la daga 20 (ase  
sura oscuro en 5 para la  
mala, tanques en 3 para  
el combolón). Haga de más  
por si alguna vez rampe y  
dientes querir.

Hamburguesa, espátula, vela y sombrero de fieltro

Uma Boa Experiência para o Cliente. p. 21

Combinó 2 cochinos de Güm-Ten con 24-oz. de fondant y tñfo según su índice a continuación: 2 oz. de color coral; azul marino; negro; tñfando (para el patrón); marón (para la hamburguesa); verde (para la lechuga); gris (para una pequeña cantidad de color claro; para el 1 y el 2 de semillas); Roseau 900; de blanca. Extendió el fondant a 1/8 pulg. de grosor sobre una superficie impolvoreada con maizena. Con los patrones, cortó el fondant a triángulo y a triángulo y triángulo (para el 1 y el 2 de semillas) como base de cada sección de pastel usando los patrones y aplicólos a la base blanca con un pincel húmedo. Usó el método de marmoleado en el fondant amarillo y el marón de la hamburguesa, extendió a 1/8 pulg. de grosor y cortó la lechuga de



## Rasse de fondo

Uma Rayas en seda, n.º 281

[illegible]

## Bichos de fondant

(ven i Son iuslavedig, no paxied, pag. 18)

Tiña el fondón  
cosen lo cocien  
continúan 7 ar  
de aná escor.  
3 ar de anarapeta,  
3 ar de amarillo,  
5 ar de rosado,  
3 ar de negra, 5 ar  
de violeta, 12 ar  
de verde. Agropen  
la cucharadita de  
Gum-Tex al fondón  
anz, amanzado  
y amarró, y  
1 cucharadita de rosado y aná violeta. Agropen un  
poco de Gum-Tex a una tibia maza de 1 pol.  
Las 3 ar de Gum-Tex las fache pueño. Siga 2 ar  
pelo la abaja de caramelo y pame todos los reusos  
alidos: endiende el fondón a 1 pulg. de grues. Para  
la abaja de caramelo, son el cordón de cosen  
1/2 pulg. del juego de cordones de plástico en  
forma de abaja de los cosaveros, así la maza

[illegible]

## Cielo y pasto

¿Ves la cigarrilla a su servicio, pág. 62?



Extienda fondeal azul a  $\frac{1}{2}$  pulg. de grosor y cubra la 14 partes de arriba del pastel; alise con el alizador de pastel. Extienda fondeal verde a  $\frac{1}{2}$  pulg. de grosor y cubra la 14 parte inferior del pastel, superponiendo 2 pulg. sobre el borde del fondeal azul. Con la rueda de arriba recorta del cortador/artículo para guirnalda, corte una línea ondulada por encima del borde superpuesto. Retire el exceso de verde de la parte central, llevando el borde verde que queda para retirar el exceso de azul de abajo, de modo que sólo quede 1 caga de fondeal sobre el pastel. Alise la unión con el alizador de fondeal.

## Comidas de fondant

(ver El primer día de Acción de Gracias, pág. 42)



**Necesita:** con 2 cc. de fondant amaranillo, de forma de óvalos varios a loles de 1/4 pulg. Hoja hendidura con el extremo pequeño del acador.



**Hacer:** para los espigas, envuelva tiras amarillas de 1/2 x 1/4 pulg. Mergue las tiras de la mano con un cuchillo para hacer agujeros. Para las chubas del mozo, amase unas pequeñas porciones de amasado, verde claro y escudo y muerde para dar apariencia de plumas. Extienda el fondant amasado a 1/8 pulg. de espesor. Corte tiras de chubas alargadas de varios tamaños y sujete con un pincel humedecido en cada esquina, pellizcando juntos los extremos inferiores para darles forma. Para la cola del mozo, corte tiras de 1/4 x 1/4 pulg. en moños, haga tiras finas por encima a una distancia de 1/4 pulg. Envuelva y sujete a la parte superior del mozo. Como algunas tiras bien finas para colocar alrededor dentro de las chubas.



**Pase:** envuelva fondant amasado de forma de lágrima, de alrededor de 2 1/2 x 1 1/4 x 1 pulg. de altura. Aplaste la parte de abajo, use el extremo pequeño del acador para marcar la parte de arriba y agregar puntas para dar textura. Envuelva tiras de 1 x 1/4 pulg. y fírmelas a las alas. Utilice el método de enrollado en cascada y hágalo, hágalo en tiras de 1 x 1/4 pulg. para el cuello. Aplaste un extremo y mézclalo con el acador. Envuelvalo con un trozo de 1 x 1/4 pulg. y mézclalo para hacer el cuello. Sujete las piezas con un pincel humedecido.

## Banco

(ver El día de más angustia, pág. 56)



**Tira de marfil:** una bola de fondant de 2 pulg., empuje agregando 1/4 cucharadita de Guni-Tes. Extienda a 1/4 pulg. de grosor. Corte un rectángulo de 1 1/4 x 2 1/4 pulg. para el asiento. Para las patas, recorte 4 porciones de paleta de 2 1/4 pulg. de largo. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Corte una tira de 1/4 x 1/4 pulg. Pase un pincel humedecido por la parte de atrás y envuélvalo alrededor de un extremo del asiento, dejando 2 pulg. expuestos para introducir el paño, alise las grietas. Haga 4. Deje secar todos los piezas sobre una superficie espesolada con maicena durante al menos 48 horas. Cuando estén secas, sujete las patas al asiento con adhesivo para fondant, deje secar.

## Piezas de fondant de conejito y pato

(ver Justo para la celebración, pág. 56)



Agregue 1/4 cucharadita de Guni-Tes a 8 cc. de fondant. Tira de marfil: una bola de 1 1/4 pulg. Extienda el fondant a 1/4 pulg. de grosor. Use los patines para cortar el paño de pato y las 2 alas. Hágalo en la parte superior para la segunda alita. Use el paño para cortar los brazos del conejito (1/4 pulg. de ancho) y el paño para la segunda alita. Para los brazos del conejito, corte 2 tiras de marfil con el Cut-Out de hoja mediana. Corte 2 partes inferiores más con el Cut-Out de hoja más pequeña, sujete a la base con un pincel humedecido (1/4 pulg. de ancho) para la segunda alita. Deje secar todas las piezas sobre una superficie espesolada con maicena.

## Cabeza y manos

(ver Todos son grandes fondant, pág. 67)



Agregue 1/4 cucharadita de Guni-Tes a 4 cc. de fondant color piel. Extienda a 1/8 pulg. de grosor. Use el cortador redondo más pequeño del juego para cortar las cabezas. Envuelva una bola para la nariz y sujete con un pincel humedecido. Use el paño para cortar 2 manos para cada figura (1/4 pulg. de ancho) de 3 pulg. de largo; envuélvelas 1 metro alrededor del paño. Deje secar sobre una superficie espesolada con maicena. Recorte las cabezas. Coloque sobre papel encerado. Con la hoja real y la hoja 2, trace remolinos, líneas e hilos con la punta del cable. Con FoodWriter, dibuje las orejas y las bocas. Con la hoja real, corte un paño de 2 pulg. x 1 pulg. a la parte superior de la cabeza, dejando 2 pulg. sobresaliendo para introducir en el paracaídas. Deje secar.



## Diploma

(ver Felicitaciones a la graduación, pág. 68)



Extienda la pasta de goma a 1/4 pulg. de grosor. Corte un rectángulo de 1 1/4 x 2 1/4 pulg., apóyelo sobre una base cubierta con papel encerado espesolado con maicena. Envuelva 1 extremo hacia arriba, alrededor del paño de plástico espesolado con maicena. Envuelva el extremo superior hacia abajo, alrededor de otro paño espesolado con maicena. Corte una tira de 1/4 x 1/4 pulg. para los soportes del diploma. Corte un trozo de goma para formar 2 triángulos. Deje secar los triángulos sobre una base espesolada con maicena. Cuando estén secos, sujete los soportes a la parte trasera del diploma con una patita de pegamento. Escriba el mensaje con FoodWriter negro.

## Brazos, birretes y diplomas

(ver El futuro está en sus manos, pág. 68)



**Para cada brazo:** corte un paño de goma de 3 pulg. Tira porciones de fondant de azul y de amarillo; extienda el fondant azul, amarillo, violeta y amaranillo a 1/8 pulg. de grosor. Envuelva el fondant alrededor de los paños de goma, dejando 1/4 pulg. sobresaliendo en cada extremo; sujete con un pincel humedecido. Deje a un lado el fondant restante. Para los birretes, extienda el fondant reservado a 1/8 pulg. de grosor; corte la parte superior con el Cut-Out cuadrado más grande. Para la base del birrete, corte una tira de fondant de 3/16 x 1/4 pulg. Sujete los extremos de la tira con un pincel humedecido para formar un círculo. Sujete la base a la parte superior con un pincel humedecido. Deje secar a un lado para el otro. Para las manos, tija porciones de fondant de color carne y de marfil; envuelva bolitas de fondant de 1/4 pulg. e envuélvelas en un extremo de los paños de goma envueltos en fondant con un pincel humedecido. Aplaste ligeramente la bola de fondant y corte las dedos y el pulgar de cada mano con un cuchillo. **Para el diploma:** extienda fondant blanco a 1/8 pulg. de grosor; corte un rectángulo de 1 1/4 pulg. x 1 pulg. y envuélvelo. Coloque los diplomas en las manos y envuélvelas los dedos alrededor, sujetando con un pincel humedecido. Deje secar.



## Banco

(ver Sorpresas en forma encarnada, pág. 62)



Tira de marfil: 1/4 pulg. de pasta de goma; tira de rojo 1/4 pulg. de pasta de goma; 2 1/4 pulg. de fondant. Extienda la pasta de goma roja a 1/4 pulg. de grosor. Corte 2 tiras de 4 1/4 x 1/4 pulg.; coloque sobre el borde en forma de "U" a modo de soporte. Use los patines para cortar el asiento del banco y el corazon. Use inmediatamente la rueda de sello recta del cortador/cuchillo para grabar las patas para marcar líneas de alfiler sobre el corazon a 1/4 pulg. de distancia. Punte 2 contornos de fondant de 1/4 x 1/4 pulg. de grosor (reservar el resto del fondant). Use un pincel humedecido para sujetar los corazones al borde exterior del corazon, dejando sin cubrir 1/4 pulg. en la parte de abajo. Extienda la pasta de goma amarilla a 1/4 pulg. de grosor. Corte 2 tiras de 4 x 1/4 pulg.; colóquelas sobre el borde y use el paño para dar forma a los brazos del banco. Corte 2 tiras de 2 x 1/4 pulg.; colóquelas sobre el borde y use el paño para dar forma a las patas del banco. Deje secar todas las piezas durante varios días. Deje secar el fondo rojo que reservó a 1/4 pulg. de grosor. Corte almohadillas del mismo ancho que los brazos, de 1 pulg. de largo; sujete a los brazos con un pincel humedecido.



**Arme el banco:** con adhesivo para fondant rojo. Sujete el corazon al asiento; manténgalo levantado para que conserve el ángulo correcto y deje secar durante unos 15 minutos. Sujete los brazos en "U" a la parte trasera del corazon y debajo del asiento; deje secar. Sujete las patas; cuando estén secas, sujete los brazos. Termine el corazon con puntas de betún real hechas con la hoja 2 en las intersecciones del edificio. Deje secar toda. Pase un pincel en las patas y los brazos con polvo de perlas dorado.









## Panetes curvos

(ver *Una pinta*, pág. 87)



Agregue 2 cucharaditas de Gula-Tex™ a 24 oz. de fondant extendido blanco. Tinta el fondant del tono deseado. Extienda a 7/8 pulg. de grosor. Corte paneles de 2 1/2 pulg. de ancho a 4 pulg. de altura, o de la altura de su pastel. Acortelos ligeramente el pedestal de extendido sobre cada panel, con cuidado de no cortarlos. Deje secar los paneles y déjelos secar sobre formadores de flores medianos, lejos de la luz fluorescente a luz natural directa, al menos durante 48 horas, antes de decorarlos.



Cuando los paneles estén secos, delineé el tallo central de los extendidos impresos, con la *divya 2* y *batón real*. Agregue tallos laterales y flores de punta con la *divya 2*. Deje secar.

## Moño superior

(ver *Remolinos y enroscas*, pág. 78)



1. Este moño puede usarse directamente sobre el pastel o por anticipado, usando un círculo de fondant de 2 a 2 1/2 pulg. como base. Corte tiras para las bases del moño, usando las dimensiones mencionadas en las instrucciones para el proyecto. Se moño puede llevar más lazos de los que se muestran aquí. Dibuje las tiras sobre sí mismas para formar los lazos. Píntelos ligeramente los extremos con un pincel húmedo. Alise los extremos y ándalos apenas para asegurar. Apoye las tiras sobre un lado para dejarlos secar.



2. Coloque 6 a 7 lazos de moño en un círculo para formar la base del moño. Sujete al círculo de fondant con adhesivo para fondant diluido o con cuidado de enrollarlo.



3. Delinee el recto de los lazos, rellenando el área central del moño. Rellene los extremos de los lazos para adaptarlos, si fuera necesario.

## Cómo cubrir las bases con fondant

Cuando des bases para pasteles 2 pulg. más grandes de diámetro que su pastel, o menos que se lo indique en caso, luego extendiendo fondant aproximadamente 1 pulg. más grande que el tamaño de la base. Enrolle la base con papel de aluminio.



1. Recubra la base ligeramente con Piping Gel para ayudar a que el fondant se adhiera al papel de aluminio.



2. Extienda el fondant del tamaño deseado, a 1/4 pulg. de grosor. Coloque sobre la base usando un rodillo, desplazando el fondant sobre el borde.



3. Recorte el exceso de fondant de los bordes debajo de la parte inferior de la base. Alise la parte superior y los lados con el alicator de fondant.

## Hojas de fondant

(ver *Construcción de lazo*, pág. 66)



Extendiendo el fondant verde a 3/8 pulg. de grosor. Corte hojas con el Cut Out de hoja mediana. Muestre el corteado 16 pulg. hacia abajo y hacia a cortar para hacer la hoja ligeramente más pequeña. Corte 16 pulg. de la parte inferior para hacer un borde recto. Deje secar sobre formadores de flores medianos y decorados con rosarios.

## Risas

(ver *Yaciendo conocer sus rasgos*, pág. 30)



Extienda el fondant a 1/8 pulg. de grosor sobre la alfombra para extender y cortar ligeramente; espesoreada con maicena. Corte en tiras finas.

Enrolle las tiras en espirales alrededor de un palito, varias veces, para formar rulos. Deje secar de 5 a 10 minutos.

Delinee el rulo en la parte del palito y deje secar. Sujete al pastel con adhesivo para fondant.



## Pieques y guirnalda de fondant

(ver *Cuando pinta*, pág. 75)

(ver *Frutillas*, pág. 32)



Extienda el fondant a 1/8 pulg. de grosor sobre la alfombra para extender y cortar ligeramente; espesoreada con maicena. Corte las tiras según se indica a continuación:

Comience *piruletas*: para el pastel de 7 pulg., corte una tira de 6 x 12 pulg.; para el de 10 pulg., corte una tira de 8 x 14 pulg.; para el de 12 pulg., corte una tira de 8 x 17 pulg.; para la base, corte una tira de 8 x 20 pulg.



Te de *Frutillas*: corte tiras de 2 1/2 x 2 pulg.



Para *añitos pastiles*: forme *pieques* en fondant colocando un palito debajo del borde inferior de la tira de fondant y use en la parte superior, justo al primer pulso. Para *pieques* más sencillos, use palitos de madera o de plástico. Para *pieques* más apretados, use pinchos de madera o palitos de paja. Rellene con más azúcar para formar *pieques*. Rellene los *pieques*, uno los extremos y presale con agua para sujetarlos.

## Lazos de moños

(ver *Pequeñas horquillas*, pág. 76)



Tire 1 oz. de fondant de rosado para cada panel. Extienda fondant a 7/8 pulg. de grosor. Cuando la rueda de orilla corte del cantadotalizado para grabadas (pág. 121), corte una tira de 1 1/2 x 2 pulg. de largo para cada lado. Una las puntas y presione y deje secar de lado, de un lado para el otro, en una base espesoreada con maicena. Para el moño, corte una tira rosada de 1/8 x 1 pulg. de largo, insuflado alrededor de las puntas de los 2 lazos, luego pínchelos las puntas de la tira con agua. Píntelos ligeramente los extremos para sujetarlos.

## Rosas de listón de fondant



Extienda el fondant a 1/8 pulg. sobre la alfombra para extender y cortar ligeramente; espesoreada con maicena. Corte las tiras siguiendo las dimensiones mencionadas en las instrucciones del proyecto. Comience a enrollar dando un extremo de la tira, sujetando el rollo suavemente a medida que la tira se enrolla.

agrande, sujetando con un pincel húmedo. Use el extremo en punta del secador sobre los espirales para abrir los pétalos; deje secar sobre una base espesoreada con maicena o una placa para prevenir catarrillos.



## Borlados con pincel

Agregue flores y hojas terminadas con la delicada aguja de la *divya* usando una *divya* 10 para el pastel extendido del pastel de pincel de Wilton (pág. 131).

1. Imprese la forma sobre fondant recién extendido la sobre su pastel cubierto con un Gula-Tex™ a un controlador de galletas.

2. Dibuje bien real o de mariposa con Piping Gel. Con la *divya 2* o la 3, delineé la forma. Para diseños grandes, delineé una sección del diseño, pínchelo las tiras siguientes el paso 2 y luego continúe con la siguiente sección de diseño.

3. Antes de que cada delineado se seque, inmediatamente pise el pincel por las líneas de bien hasta el centro del área del pastel con un pincel húmedo. Rellene con pincelados azules y rápidos. Limpie el pincel en agua después de pincelar cada diseño para evitar líneas delgadas de bien.





## Placas de caramelo

Un molde como este de caramelo cuando haga placas decorativas sólidas. Si su molde tiene detalles, puede pintarse de los colores que desee (como si lo hiciera para cualquier molde para caramelo).

Vierte el caramelo derretido en el centro de la cavidad del molde. Golpea suavemente el molde sobre la encimera para eliminar las burbujas. El caramelo debe tener de 1/4 a 1/2 pulg. de grosor. Coloca el molde en el refrigerador durante aproximadamente 10 a 15 minutos hasta que quede firme (vigila ocasionalmente, si la cobertura queda demasiado congelada, puede quebrarse). Desmolda en la mano o sobre una toalla suave (golpea suavemente, si es necesario).

## Placa de caramelo de Elmo

(ver *Elmo está ansioso por celebrar*, pág. 23)



1. Divíde y dentra 1 pag. de caramelo blanco; resaca 2 az. de blanco para los ojos, 1 az. de anaranjado 10 az. para la nariz, 1 az. de negro para la boca y las pupilas, y 1/4 az. de amarillo. En el molde, moldea la boca, la nariz y las pupilas; guarda en el refrigerador hasta que estén firmes. Moldea el blanco de los ojos; guarda en el refrigerador.



2. Moldea el resto de la cara usando 2 pag. de caramelo rojo derretido. Seconde en el refrigerador hasta que esté firme; desmolda. Corte un palito de plástico de 10 pulg.; colóquelo en la parte trasera de la placa, dejando 4 pulg. sobresaliendo por debajo del cuerpo. Dienta el resto del caramelo rojo; viértalo en el molde para cubrir el palito. Deje secar por completo y luego desmolda. Sujete la creación de fondant a la mano con caramelo derretido.



## Bases de caramelo

(ver *Recordando el invierno*, pág. 86)



1. Para la base de abajo, colócale el cortador Camfil 6-1/2 pulg. sobre el molde y refíndalo a 1/4 pulg. de profundidad con caramelo derretido; guarda en el refrigerador hasta que esté firme y desmolda.



2. Para la base superior, llena la cavidad de una molde de panecillo con caramelo derretido, a 1/4 pulg. de profundidad. Guarda en el refrigerador hasta que esté firme; desmolda.



## Hojas de caramelo

(ver *Flor espigosa*, pág. 21)



Limpia hojas de limón con un paño húmedo. Tira de verde caramelo blanco derretido. Píncelo sobre la parte trasera de la hoja de limón; deje secar sobre un fundidor de fondo mediano. Cuando están secas, retira las hojas. Pinta las líneas de las nervaduras sobre el caramelo con un pincel de punta fina y colócalas verde para caramelo, o con FoodWriters.

## COLOR FLOW

### Cómo trabajar con Color Flow

1. Trae el patrón de su diseño en papel pergamino, desapega una o el papel a un círculo a la parte trasera de un molde para galletas. Coloca con papel encerado; alisa y pegue con cinta adhesiva. Usando la daga 2 y una manga de papel pergamino llena hasta la mitad con Color Flow, presiona, extendiendo y deja caer el hilo de betún siguiendo el delineado del patrón. Destagase; rasga la daga contra la superficie y retira. Si va a usar el mismo color para rellenar, deja secar el delineado unos minutos hasta que forme "barridos". Para evitar que se corran los colores y se mezclen, deja secar los delineados entre 1 y 2 horas antes de rellenar.

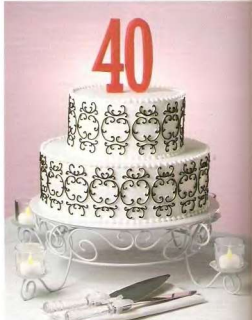
2. Déjala con agua la mezcla de Color Flow. Corte una abertura en la manga de papel pergamino del tamaño de una daga 2. Rellene el diseño con Color Flow diluido.

3. Déje que las decoraciones se sequen por completo al aire, durante al menos 48 horas. Para retirar, corte y retire el papel encerado de la base, después déjala ventilar y retire el papel encerado de la parte de Color Flow.

**Consejo:** para las decoraciones curvas, seque las piezas en hornos de flujo.

Para retirar fácilmente el Color Flow seco, con una mano tira del papel encerado apoyado contra el borde de una mesa mientras sostienes la decoración con la otra mano. El papel encerado se despegará naturalmente. O, con el Color Flow sacado sobre una plancha para galletas, coloca una plancha de cartón sobre el Color Flow; levanta y dóla suavemente, para que la parte superior de la decoración descanse sobre el cartón. Levanta el papel encerado.

Si que cualquier betún húmedo pueda estar el Color Flow, colócale la decoración de Color Flow sobre el pastel inmediatamente antes de servir, o colóque primero sobre cubitos de azúcar superdébiles con Color Flow concentrado.



## COBERTURA DE PASTELIS Y GALLITAS CON CANDY MELTS® O BETUNES VERTIDOS

Alta forma rápida y fácil de dar una apariencia profesional a la terminación de todo lo que hornees! Para Candy Melts®, dentra siguiendo las instrucciones del paquete. Para los recetos de betunes, siga las instrucciones de la receta hasta alcanzar una consistencia de vertido. Para el betún enhielado, caliéntalo en microondas en la configuración de Descongelado de 20 a 30 segundos; revuélvalo. Coloca los pastelitos y galletas enhieladas en la rejilla para enfriar sobre la plancha o molde para galletas. Vierte el caramelo o betún en el centro del objeto, esparciendo hacia los bordes con una espátula, de modo que el caramelo o el betún se comen hacia adentro y cubran las hebras. Deje secar.



\*Desarrollado por la compañía de marca



# TIENDAS DE PRODUCTOS 2008

## ENCUÉNTELOS RÁPIDAMENTE... ¡PÍDALOS DE MANERA FÁCIL!

Bienvenidos a la más completa selección de productos para la decoración de pasteles del mundo entero! Aquí encontrará todas las excelentes herramientas, ingredientes, accents y muchas cosas más de Wilton para crear todos los diseños presentados en este Anuario.

¡Anímese y eche un vistazo! Nuestras tiendas están organizadas en forma práctica para ayudarle a encontrar rápidamente lo que necesite. No importa si usted quiere decorar un lote de galletas para fiestas tradicionales o si desea crear un pastel de boda de 3 pisos, le será fácil conseguir todo lo que anotó en su lista.

Cuando esté listo para comprar, ¡se lo hacemos bien fácil! Puede pagar su pedido de 4 fáciles maneras, la que le resulte más práctica:



### LLAME GRATIS

800-794-5866

8:00 am a 4:30 pm, de lunes a viernes, CST  
(Horario Central Estándar)  
(SÓLO PARA CLIENTES AL POR MENOR)



### FAX DE LLAMADA GRATUITA

888-824-9520

24 HORAS AL DÍA, LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA



### PEDIDOS POR INTERNET

[www.wilton.com](http://www.wilton.com)

24 HORAS AL DÍA, LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA



### ENVÍE SU PEDIDO

#### POR CORREO

Utilice el práctico formulario para pedidos al por menor incluido en este libro.

### Se habla español!

Para más información,  
marque 800-436-5778

Instrucciones, p. 128



Decoración de pasteles, p. 130



Panquesitos divertidos!, p. 146



Utensilios para hornear, p. 148



Elaboración de galletas, p. 161

Elaboración de caramelos, p. 166



Favoritos famosos, p. 170



Recepciones/Fiesta, p. 182



Épocas especiales, p. 193



Estilo de bodas, p. 214



Pasteles de boda, p. 225



Bebés, p. 234



Material de papelería, p. 238





# Instrucciones

Inspírese con los libros y videos de instrucción de Wilton. Hay algo perfecto para su próxima celebración, desde pasteles de cumpleaños infantiles hasta diseños de pasteles de bodas de múltiples pisos.

## Publicaciones especiales

### ¡Panquesito divertido!

¡NUEVO!

Wilton presenta la fiesta de pasteles más a la moda, como nunca antes la vio. Esta colección totalmente nueva presenta más de 150 emocionantes ideas para panquesitos y dulces para toda ocasión, con instrucciones completas para hornear y decorar que las hacen más fáciles. Descubra cuarenta y tres nuevos temas, desde lucas de café a platos veladores, más una fantástica sección de recetas con deliciosas sorpresas, como los panquesitos de lima, el betún de moca y más. También hay excelentes productos para hornear y decorar, ¡como nuestros molinos de silicona con patas Pies chatos!

¡Panquesito divertido! es el libro que necesita para crear lo último en celebraciones con panquesitos. Vísalo de cerca en nuestra sección especial.

¡Panquesito divertido! en la página 146. Busque muchas más ideas y recetas fantásticas para panquesitos en [www.cupcakefun.com](http://www.cupcakefun.com)

902-T-795



### Pasteles de pisos Wilton

Si está planeando una boda, una celebración o cualquier evento importante, Pasteles de pisos Wilton le mostrará la forma perfecta para coronarlos. ¡Viva la experiencia de los aspectos más modernos de la actualidad en pasteles para recepción! Vea lo emocionante que puede ser mezclar colores en un pastel de bodas usando fondant de distintos tonos o acentos florales. Encuentra un pastel de aniversario tan divertido como un libro de recetas, con pisos rodeados de fotografías familiares. Descubra nuevos y creativos ideas de construcción, como nuestra torre de ocho de peluche con cubos de bebés de fondant usados como separadores. Está todo aquí: 30 increíbles diseños de pasteles, junto con instrucciones completas, técnicas, guías para contristar y cortar, además de excelentes productos Wilton. Tapa blanca, 128 páginas.

902-T-1108



### ¡Celebre con fondant!

Es el primer libro que presenta fondant hecho al estilo Wilton: usa nuestros emocionantes diseños de pasteles, instrucciones paso a paso y prácticos productos de fondant. ¡Celebre con Fondant! hace que los pasteles con fondant sean fáciles y divertidos para todos. Vea cómo hacer más de 40 pasteles fantásticos, junto con formas alternativas para decorar cada diseño y sugerencias sobre las ocasiones perfectas para servirlos. Tapa blanca, 120 páginas.

902-T-911



### Anuario 2008 de decoración de pasteles

¡NUEVO!

Encuentre el pastel perfecto para cualquier celebración, en la más emocionante de todas nuestras colecciones! Descubrirá más de 180 asombrosos diseños, totalmente nuevos, sincronizados con los temas y colores favoritos de hoy en día.

Nuestra sección especial Castillo Mágico le muestra cómo transformar un pastel de pisos común en un cautivante centro de mesa con forma de castillo. Desde el palacio de cumpleaños de una princesa hasta la torre de juguetes de Papá Noel, ¡encontrará un increíble pastel de castillo que será la sensación de su fiesta! También puede mejorar su propio espectacular diseño de castillo y ganar grandes premios en nuestro concurso de decoración de castillos. Como siempre, encontrará lo mejor en diseños para bodas tradicionales y contemporáneas, postres festivos, los pasteles con los personajes más de moda, maravillosas creaciones con panquesitos y más. Presenta instrucciones paso a paso, guía de recursos técnicos, sección de productos completa y enlaces de sitios web para más diseños grandiosos. Tapa blanca, 240 páginas.

Inglés 1701-T-2026

Español 1701-T-2028



### Libro de patrones 2008

¡NUEVO!

Descubre varios de los hermosos diseños de pasteles presentados en el Anuario 2008 y en el sitio web de Wilton. Incluye más de 100 diseños para decorar y transferir a su pastel. Instrucciones fáciles de seguir. Tapa blanca, 60 páginas de patrones.

408-T-2008



### Pasteles de bodas Wilton – una variedad romántica

Nuestra emocionante colección de pasteles de pisos hace realidad el sueño de una boda romántica de toda novia. Una variedad romántica deja volar la imaginación de la novia, con 39 exquisitos pasteles que expresan amor de muchas maneras. Todo está aquí: hermosos diseños para cada estación, elegantes formas de apariencia clásica y contemporánea. Hay un pastel para cada gusto, acompañado de sus adornos correspondientes, sugerencias para regalos de recuerdo y accesorios para el pastel de pisos.

Una variedad romántica inspirará tanto a los decoradores como a las novias. Cada diseño incluye instrucciones de decoración paso a paso, listas de verificación de productos y cantidad de porciones. Usado con nuestra guía completa de construcción, nuestros diseños, técnicas y recetas. Una variedad romántica tiene todo lo que los decoradores necesitan para crear cada pastel a la perfección. Tapa blanca, 144 páginas.

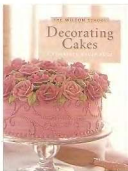
902-T-907



## La Escuela Wilton – cómo decorar pasteles

- 30 pasteles encantadores con instrucciones completas y listados de productos.
  - 103 instrucciones técnicas, mostradas paso a paso, incluyendo bordes, flores, fondant y más.
  - Recetas útiles, tabla de dyes, guías para servir y cortar, glosario de términos.
  - Secciones más específicas sobre cómo hornear pasteles, preparar beñón, utilizar dyes para decorar, cortar y trasladar pasteles.
  - Guía de productos, que muestra y explica el equipo y los ingredientes requeridos para decorar.
- Este volumen libro le muestra lo que Wilton ha aprendido en 75 años de experiencia en cursos de decoración de pasteles, en un formato fácil de seguir que refleja los estilos de vida de hoy en día. Cómo decorar pasteles está diseñado para llamar la atención de todas aquellas personas que desean hacer pasteles que luzcan hermosos para sus familias y amigos. Tapa blanda, 116 páginas.

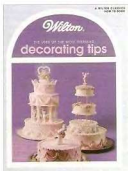
902-T-904



## Usos de las dyes para decorar

- Varias referencias rápidas y libro de ideas para cualquier decorador.
- Presenta 5 de las más populares familias de dyes para decorar y explica qué hace cada una.
- Muestra la versatilidad de varios dyes presentando diseños de pasteles variados. Tapa blanda, 46 páginas.

902-T-1375



## Guía de decoración de pasteles para principiantes

- Cómo hornear y embellirar pasteles perfectos.
  - Cómo mezclar cualquier beñón de color con facilidad.
  - 10 fantásticas ideas para decorar pasteles en 6 pasos o menos.
  - Instrucciones de decoración paso a paso para hacer estrellas, rosas, flores de gata y más.
- Wilton, el nombre N° 1 en decoración de pasteles, muestra a los principiantes todo lo que necesitan saber, paso a paso. La Guía para Principiantes hace que decorar sea fácil de aprender y divertido para todos! Tapa blanda, 40 páginas.

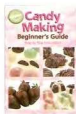
902-T-1232



## Guía de elaboración de caramelos para principiantes

- 20 ideas increíbles para caramelos, todos hechos en pocas pasadas y fácilmente.
  - Formas simples de decorar perfectamente siempre.
  - Cómo pintar detalles de color en caramelos.
  - Cómo hacer los clásicos caramelos rellenos de crema y caramelos bañados.
  - Fantásticas ideas para hacer regalos y recuerdos de caramelos.
- Se sorprenderá con los fantásticos caramelos que puede hacer utilizando este libro. Las posibilidades son infinitas, cuando utiliza la gran selección de Candy Molds™ y los moldes para caramelo Wilton. La Guía para Principiantes le muestra cómo hacerlo paso a paso, para que pueda hacer caramelos que se van a convertir en su primer intento. La Guía para Principiantes tiene la información que necesita para comenzar a hacer caramelos como un profesional. Tapa blanda, 40 páginas.

902-T-1231



\*Reconocimiento de confitería de marca.

## Videos instructivos

### BAKE DECORATE CELEBRATE!®

¡Temporadas 1 a 3 en DVD!

¡Es la mejor introducción a la decoración de pasteles y pastes en video! Cada juego en caja incluye una temporada completa de 13 episodios de la popular serie de PBS, ganadora del premio Telly, que hace que sea más fácil para todos crear algo fantástico para servir. En cada episodio, las anfitrionas, Nancy Siler y Melanie Glascock, tratan un tema específico como cumpleaños infantiles, moldes con formas o pasteles extravagantes. Decorarán los proyectos especiales en base a ese tema y le darán ideas de decoración para completar la celebración. Los segmentos especiales en cada episodio incluyen Datos básicos de decoración, presentando técnicas fundamentales, y Dyes para decorar, con variedad de diseños realizados con una dye específica. Cada juego incluye 4 discos que duran un total de 6 horas aprox.

#### Temporada 1

Pasteles para fiestas en el jardín, dulces de chocolate, frutos, flores fáciles y más.

DVD 901-T-121 Juego de 4

#### Temporada 2

Rosas, tartas, piscina y playa, patrióticos y más. Subtitulado.

DVD 901-T-131 Juego de 4

#### Temporada 3

Manzanas, manzanas, manzanas, tropical y sabroso, bichos que puede comer, pasteles de cambio rápido y más. Subtitulado.

DVD 901-T-132 Juego de 4



CUATRO  
DVD

¡NUEVO!

¡NUEVO!

## Datos básicos de la decoración de pasteles

¡Vea y aprenda los principios fundamentales para crear pasteles y postres increíbles, paso a paso! Todo, desde utensilios hasta batanes, cómo hornear pasteles perfectos, estrellas, conchas, flores para decorar y más se muestran en este programa de 60 minutos.

DVD 901-T-120



## Cómo hacer pasteles de bodas

Leciones invaluables sobre cómo diseñar y armar pasteles de pisos para bodas, celebraciones de nacimiento y despedidas de soltero, aniversarios y comidas casuales especiales. Consejos para transportar y servir también incluidos en este video de 90 minutos. El material en DVD coincide con el material en VHS.

DVD 901-T-256

VHS 901-T-128



## Cómo hacer flores de beñón

¡Aprenda cómo hacer rosas, lirios, violetas, pensamientos, margaritas, flores de Nochebuena y más! Los cinco diseños de pasteles incorporan todas las flores incluidas en este video de 60 minutos. El material en DVD coincide con el material en VHS.

DVD 901-T-258

VHS 901-T-119





¡Aprenda de los líderes en decoración de pasteles!

# The Wilton® School

of Cake Decorating  
& Confectionery Art  
in Darien, Illinois

*Durante 80 años, la Escuela Wilton ha sido el hogar de las principales autoridades en decoración de pasteles. Hoy ofrecemos más cursos sobre más especialidades que nunca; todos ellos ofrecen a los alumnos guía personalizada por parte de instructores reconocidos a nivel mundial. Tanto para profesionales como para aficionados, no existe un mejor lugar para explorar la decoración de pasteles que la Escuela Wilton.*



## EL CURSO PRINCIPAL

¡El curso de decoración de pasteles más completo del mundo! En 2 emocionantes semanas, los alumnos aprenden las destrezas para convertirse en profesionales: 20 bordes y 15 flores incluyendo la rosa Wilton. Además, uso del Color Flow, Piping Gel y elaboración de figuras, todo orientado al diseño, armado y decoración de un pastel de bodas de 3 pisos. Se incluyen prácticamente todos los materiales.

## CLASES COMPLEMENTARIAS (disponibles durante el curso principal)

¡Amplíe sus destrezas con cursos individuales de especialidades sobre fondant extendido, elaboración de caramelos, arte en azúcar y diseño isomalt! Cada sesión lo convertirá en un decorador más versátil.

## ¡EXPLORE OTRAS FANTÁSTICAS CLASES!

Pasteles de pisos verdaderos, Lambeth, arte en azúcar avanzado, inspiraciones de chocolate, pasta de goma y fondant avanzados, arte en fondant.

## TALLERES DE 1 DÍA

Arte en mesas dulces, flores festivas de betún, elaboración de caramelos festivos, armado de pasteles de bodas, diseño de panquesitos ¡y más!

## ¡AVERIGÜE SOBRE NUESTRAS CLASES DE FINES DE SEMANA Y BILINGÜES!

Por horarios de clases, detalles e inscripciones, entre en [www.wilton.com](http://www.wilton.com) o llame a los teléfonos 630-810-2888 ó 800-772-7111, ext. 2888.

Certificado de aprobación para operar emitido por la Junta de Educación Estatal de Illinois, 100 N. First Street, Springfield, IL 62777.

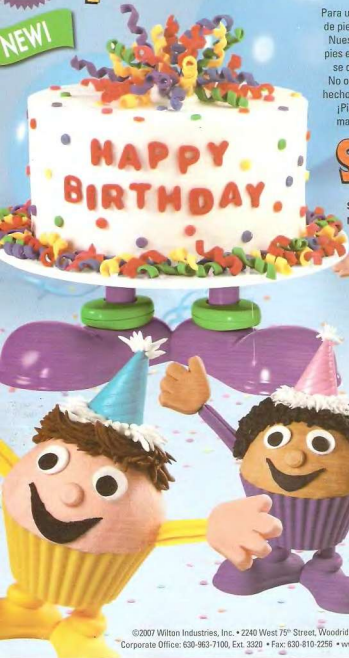






NEW!

# ¡Levante la fiesta!



Para una celebración que obtenga una ovación de pie, sirva sus dulces sobre ¡Pies chistosos! Nuestro divertido soporte para pasteles con pies es un paso fácil para servir que hace que se destaquen hasta los pasteles sencillos. No olvide rodear el soporte con panquesitos hechos en los moldes para hornear de silicona ¡Pies chistosos!: es la forma perfecta de marcar el paso a la emoción de la fiesta.

## Silly-Feet!

(¡Pies chistosos!)

Soporte para pasteles y dulces 307-T-878

Moldes para hornear 415-T-9428 Juego de 4



ANUARIO WILTON 2008  
N° de stock 1701-2028  
ISBN 978-1-934089-66-4

